

ELECTRIC BUILT-IN OVEN

Use & Care Guide

HORNO DE PARED

Manual del Usuario

Models, Modelos **790.** 4045*

* = Color number, número de color

ENGLISH ESPAÑOL



Sears Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.sears.com

P/N 318205132 Rev. A (0805)

Table of Contents

Please carefully read and save these instructions

This Use & Care Manual contains general operating instructions for your appliance and feature information for several models. Your product **may not** have all the described features. The graphics shown are representative. The graphics on your appliance may not look exactly like those shown. Common sense and caution must be practiced when installing, operating and maintaining any appliance.

Kenmore Warranty

When installed, operated and maintained according to all instructions supplied with the product, if this appliance fails due to a defect in material and workmanship within one year from the date of purchase, call 1-800-4-MY-HOME® to arrange for free repair.

This warranty applies for only 90 days from the date of purchase if this appliance is ever used for other than private family purposes.

This warranty covers only defects in material and workmanship. Sears will NOT pay for:

1. Cracks in a ceramic glass cooktop that are not a result of thermal shock.
2. Stains and scratches on a ceramic glass cooktop resulting from accident or improper operation or maintenance.
3. Expendable items that can wear out from normal use, including but not limited to filters, belts, light bulbs, and bags.
4. A service technician to instruct the user in correct product installation, operation or maintenance.
5. A service technician to clean or maintain this product.
6. Damage to or failure of this product if it is not installed, operated or maintained according to the all instructions supplied with the product.
7. Damage to or failure of this product resulting from accident, abuse, misuse or use for other than its intended purpose.
8. Damage to or failure of this product caused by the use of detergents, cleaners, chemicals or utensils other than those recommended in all instructions supplied with the product.
9. Damage to or failure of parts or systems resulting from unauthorized modifications made to this product.

Disclaimer of implied warranties; limitation of remedies

Customer's sole and exclusive remedy under this limited warranty shall be product repair as provided herein. Implied warranties, including warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law. Sears shall not be liable for incidental or consequential damages. Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitation on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so these exclusions or limitations may not apply to you.

This warranty applies only while this appliance is used in the United States or Canada.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 - Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canada M5B 2B8

Product Record

In this space below, record the date of purchase, model and serial number of your product. You will find the model and serial number printed on the serial plate.

Model No. 790. ______________________

Serial No. ______________________

Date of purchase ______________________

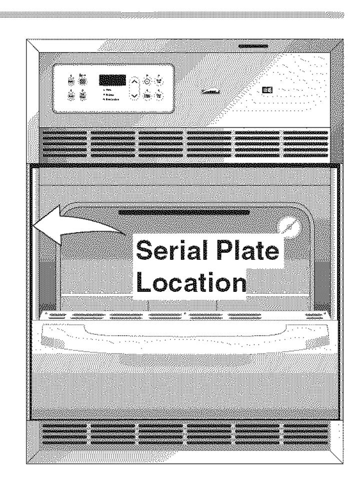
Save these instructions and your sales receipt for future reference.

Printed in United States

Serial Plate Location

You will find the model and serial number printed on the serial plate. The serial plate is located along the interior side trim and visible when the oven door is opened.

Remember to record the serial number for future reference.



Important Safety Instructions

Read all instructions before using this appliance.
Save these instructions for future reference.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

⚠ WARNING This symbol will help alert you to situations that may cause serious bodily harm, death or property damage.

⚠ CAUTION This symbol will help alert you to situations that may cause bodily injury or property damage.

- **Remove all tape and packaging before using the appliance.** Destroy the carton and plastic bags after unpacking the appliance. Never allow children to play with packaging material.
- **Proper Installation. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician in accordance with National Electrical Code ANSI/NFPA No.70 (USA) or CSA C22.1, PART 1 (Canada)-latest edition and local code requirements.** Install only per installation instructions provided in the literature package for this appliance.

Sears Parts & Repair is the recommended repair service for this appliance. Know how to disconnect the electrical power to the appliance at the circuit breaker or fuse box in case of an emergency.

⚠ CAUTION Electronic controllers can be damaged by cold temperatures. When you use your appliance for the first time, or if it has not been used for a long period of time, make sure that it has been exposed to a temperature above 0°C/32°F for at least 3 hours before connecting it to the power supply.

- **User Servicing. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manuals.** All other servicing should be done only by a qualified technician to reduce the risk of personal injury and damage to the appliance.
- **Never modify or alter the construction of an appliance by removing panels, wire covers or any other part of the product.**
- **Remove the oven door from any unused appliance if it is to be stored or discarded.**





⚠ WARNING

- **All wall ovens can tip.**
- **Injury to persons could result.**
- **Install mounting brackets packed with the wall oven.**
- **See Installation Instructions.**

To reduce the risk of tipping, the wall oven must be secured by properly installed mounting brackets provided with the wall oven. Refer to the Installation Instructions for proper mounting bracket installation.

⚠ WARNING Stepping, leaning, sitting or pulling down on the door of this appliance can result in serious injuries and may also cause damage to the appliance. Do not allow children to climb or play around the appliance.

- **Storage on Appliance. Flammable materials should not be stored in the oven.** This includes paper, plastic and cloth items, such as cookbooks, plasticware and towels, as well as flammable liquids. Do not store explosives, such as aerosol cans, on or near the appliance. Flammable materials may explode and result in fire or property damage.

⚠ WARNING Do not use the oven for storage.

⚠ CAUTION Do not store items of interest to children in the cabinets above an appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.

- **Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in the area where an appliance is in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **DO NOT TOUCH BAKE AND BROILING ELEMENTS OR AREAS NEAR THESE ELEMENTS.** Baking and broiling elements may be hot even though they are dark in color. Areas near elements may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials touch these areas until they have had sufficient time to cool.
- **Wear Proper Apparel. Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.** Do not let clothing or other flammable materials contact hot surfaces.

⚠ WARNING Never use your appliance for warming or heating the room.

- **Do Not Use Water or Flour on Grease Fires. Smother the fire with a pan lid, or use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher.**
- **When heating fat or grease, watch it closely.** Fat or grease may catch fire if allowed to become too hot.
- **Use Only Dry Potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.** Do not let the potholders touch hot heating surface units. Do not use a towel or other bulky cloth instead of a potholder.

Important Safety Instructions

- **Do Not Heat Unopened Food Containers. Buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.**

IMPORTANT—Do not attempt to operate the appliance during a power failure. If power fails, always turn off the appliance. If the appliance is not turned off and the power resumes, it will begin to operate again. Once the power resumes, reset the clock and oven function.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR USING YOUR OVEN

- **Use Care When Opening an Oven Door**—Stand to the side of the appliance when opening the door of a hot oven. Let hot air or steam escape before you remove or replace food in the oven.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.** The wall oven is vented at the upper control panel or at the center trim depending of the model. Touching the surfaces in this area when the wall oven is operating may cause severe burns. Also, do not place plastic or heat-sensitive items near the oven vent. These items could melt or ignite.
- **Placement of Oven Racks.** Always place oven racks in desired location while oven is cool. Remove all utensils from the rack before removing rack. If rack must be moved while oven is hot, use extreme caution. Use pot holders and grasp the rack with both hands to reposition. Do not let pot holders contact the hot oven element or interior of the oven.
- **Do not use your broiler pan without its insert.** Broiler pan and grid allow dripping fat to drain and be kept away from the high heat of the broiler.
- **Do not cover broiler grid or oven bottom with aluminum foil.** Exposed fat and grease could ignite.
- **Do not touch a hot oven light bulb with a damp cloth.** Doing so could cause the bulb to break. Disconnect the appliance or shut off the power to the appliance before removing and replacing the bulb.
- **Protective liners**—Do not use aluminum foil to line the oven bottom. Only use aluminum foil as recommended in this manual. Improper installation of these liners may result in risk of electric shock, or fire.

IMPORTANT INSTRUCTIONS FOR CLEANING YOUR OVEN

- **Clean the appliance regularly to keep all parts free of grease that could catch fire.** Exhaust fan ventilation hoods and grease filters should be kept clean. Do not allow grease to accumulate. Greasy deposits in the fan could catch fire. Refer to the hood manufacturer's instructions for cleaning.

SELF-CLEANING OVEN MODELS

- **Clean in the self-cleaning cycle only the parts of the appliance listed in this Owner's Guide.** Before using the self-cleaning cycle of the appliance, remove all utensils stored in the appliance.
- **Do not clean the oven door gasket.** The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
- **Do not use oven cleaners.** No oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the appliance

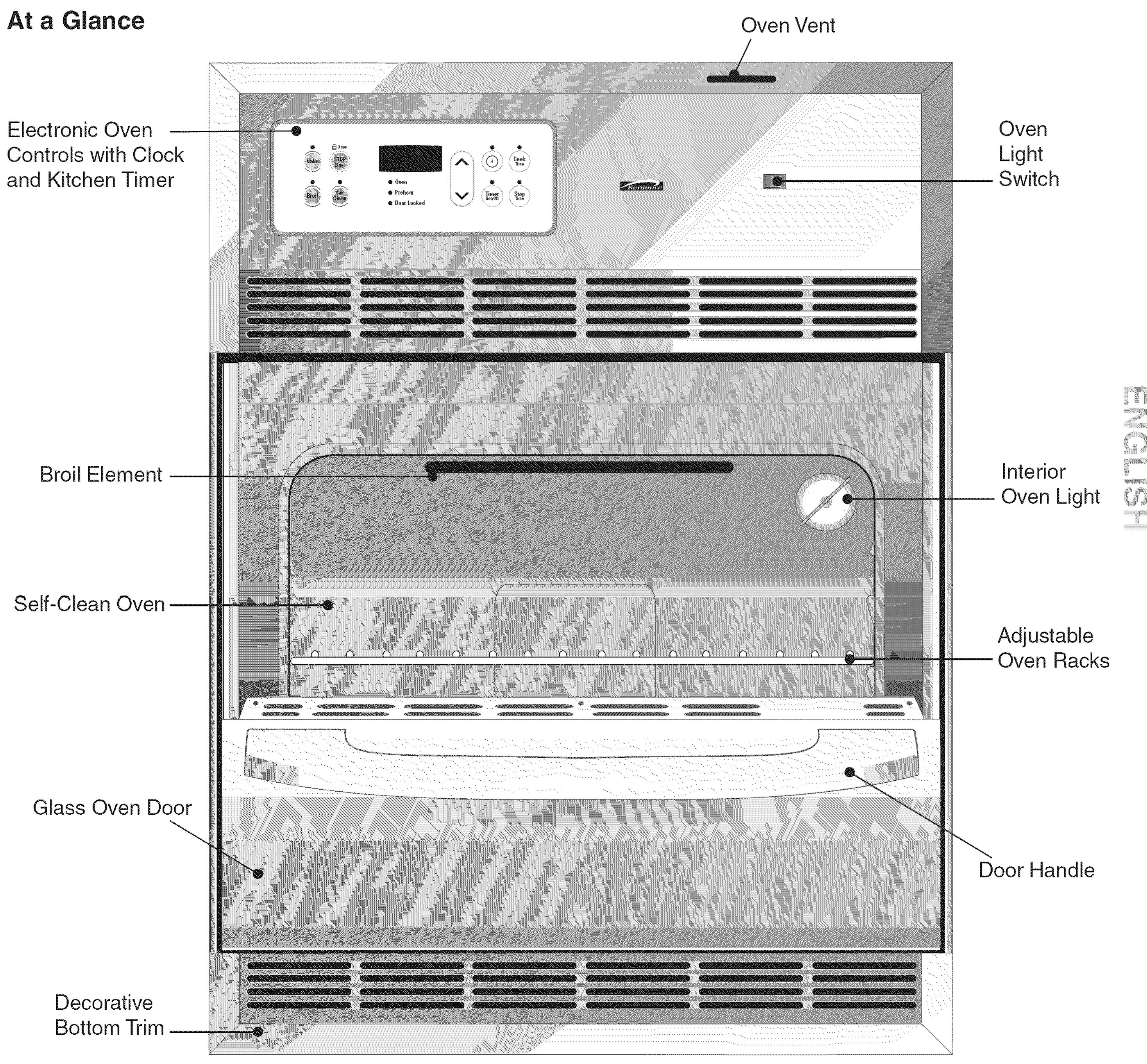
⚠CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-clean cycle of any wall oven. Move birds to another well ventilated room.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other productive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

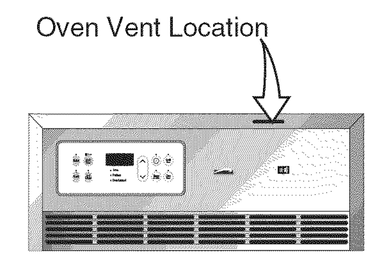
Wall Oven Features

Your Electric Wall Oven Features At a Glance

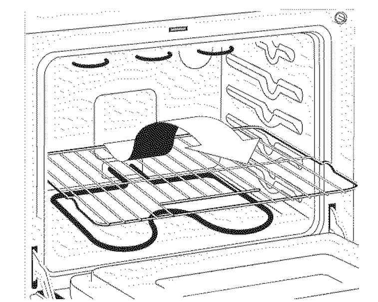


ENGLISH

Oven Vent and Racks



⚠ CAUTION Some models are equipped with a blower which runs in baking and self-cleaning mode to keep all internal components at a cool temperature. The blower may keep running even if the oven has been turned off, until the components have cooled down.



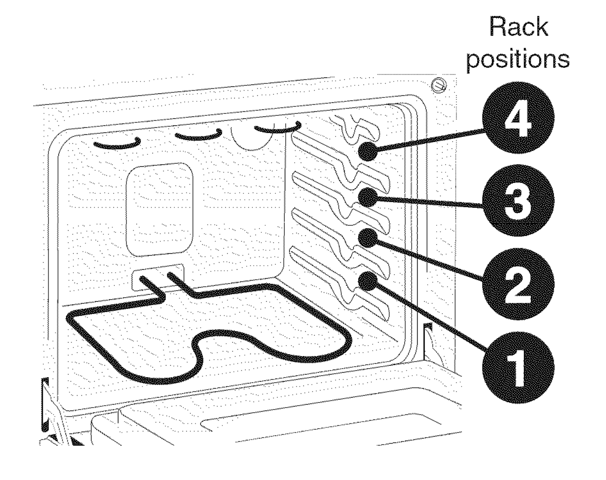
Oven Vent Location

The oven is vented **through the upper trim**. When the oven is on, warm air is released through the vent. This venting is necessary for proper air circulation in the oven and good baking results.

Arranging Oven Racks

ALWAYS ARRANGE OVEN RACKS WHEN THE OVEN IS COOL (PRIOR TO OPERATING THE OVEN). Always use oven mitts when using the oven.

To remove an oven rack, pull the rack forward until it stops. Lift up front of rack and slide out.
To replace an oven rack, fit the rack onto the guides on the oven walls. Tilt the front of the rack upward and slide the rack back into place.



RECOMMENDED RACK POSITIONS FOR BROILING & BAKING

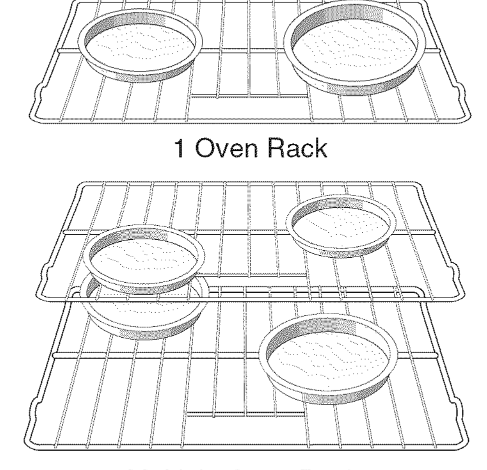
Food	Rack position
Broiling meats, chicken or fish	3 or 4
Cookies, cakes, pies, biscuits & muffins	
1 rack	2 or 3
Multiple racks	2 & 4
Frozen pies, angel food cake, yeast, bread, casseroles, small cuts of meat or poultry	1 or 2
Turkey, roast or ham	1

Note: Always use caution when removing food.

Air Circulation in the Oven

If using 1 rack, place in center of oven. If using multiple racks, stagger cookware as shown.

For best air circulation and baking results allow 2-4" (5-10 cm) around the cookware for proper air circulation and be sure pans and cookware do not touch each other, the oven door, sides or back of the oven cavity. The hot air must circulate around the pans and cookware in the oven for even heat to reach around the food.



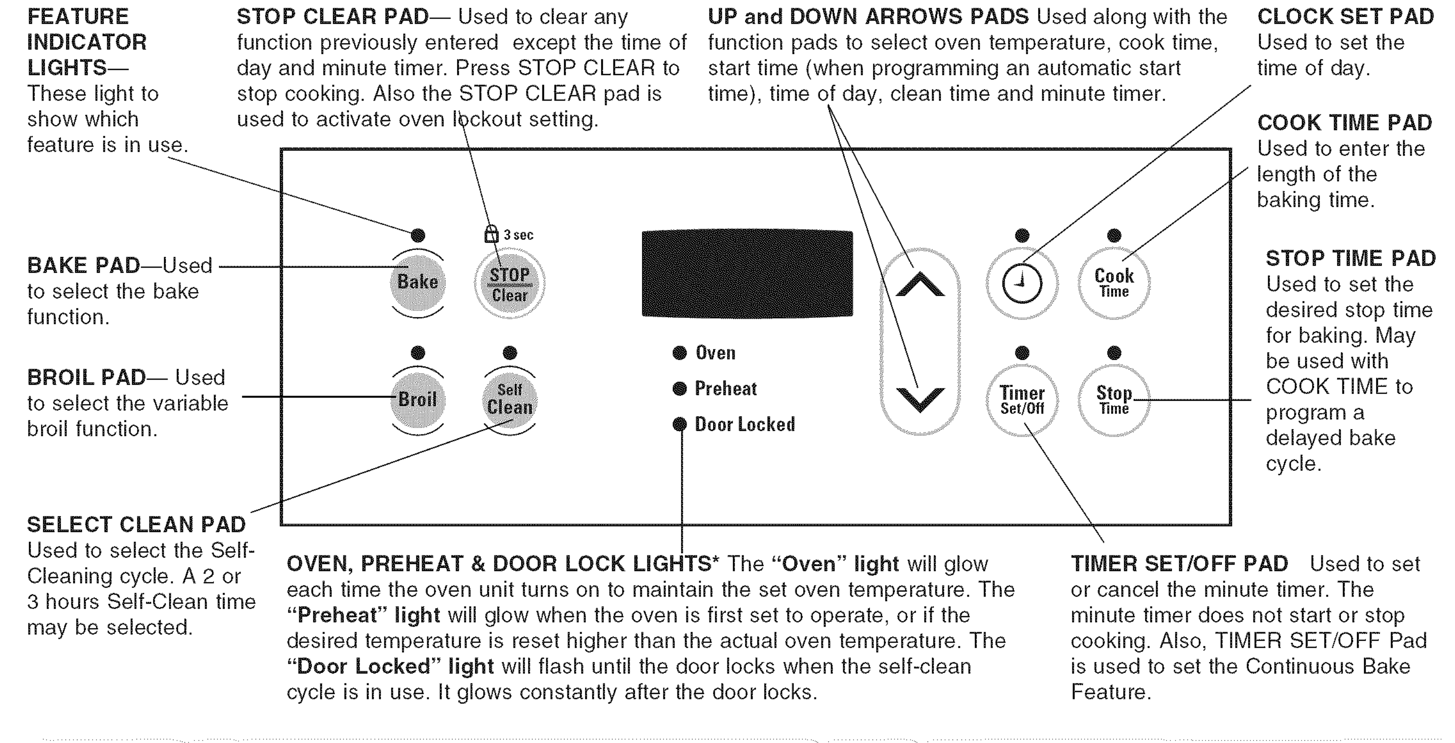
1 Oven Rack

Multiple Oven Racks

Control Pad Features

Note: The appearance of your oven control may differ slightly from the one illustrated below. However, all functions are the same. Also, push buttons or pads may be shaped differently than those appearing in this Use and Care Guide.

READ THE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN. For satisfactory use of your oven, become familiar with the various functions of the oven as described below.



*Note: The **OVEN** indicator light on the electronic display will turn ON and OFF when using the Bake feature and during preheat. This is normal and indicates that the oven is cycling to maintain the selected baking temperature. When the preheat indicator light turns OFF, your oven is ready.

ENGLISH

For a silent control panel

When choosing a function, a beep will be heard each time a pad is pressed. If desired, the control can be programmed for silent operation. Press and hold (Stop Time). After 7 seconds, the control will beep once. This will block the controls from sounding when a pad is pressed. To return the sound, press and hold (Stop Time) again for 7 seconds until the control beeps once.

Note: The control will return to the audible mode after a power outage.

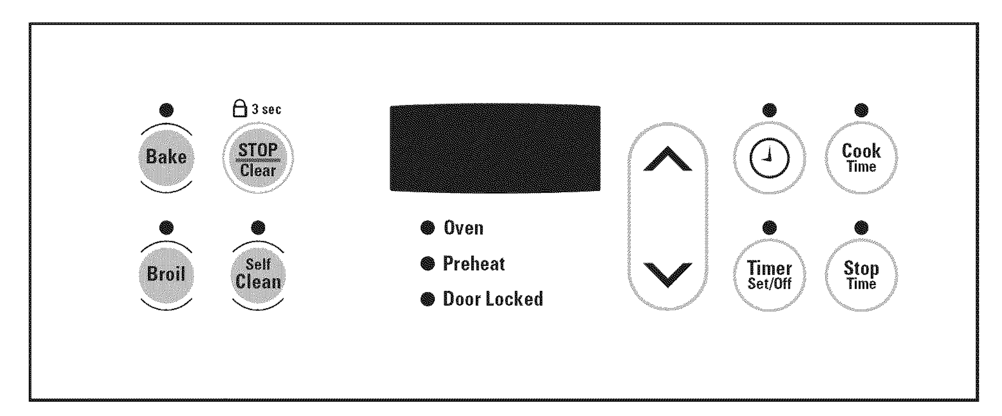
Temperature conversion

The electronic oven control is set to operate in °F (Fahrenheit) when shipped from the factory. The oven can be programmed for any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C).

To change the temperature to °C (Celsius) or from °C to °F (control should not be in a Bake or Clean mode):

1. Press (Broil). "— —" appears in the display.
2. Press and hold the ∧ until "HI" appears in the display.
3. Press and hold (Broil) until °F or °C appears in the display.
4. Press the ∧ **or** ∨ to change °F to °C or °C to °F.
5. Press any control pad to return to normal operating mode.

Setting Oven Controls



Note: The time of day **must** first be set in order to operate the oven.

To Set the Clock

When the range is first plugged in, or when the power supply to the range has been interrupted, the display will flash "12:00".

1. Press (clock) once (do not hold pad down).
2. Within 5 seconds, press and hold the ∧ or ∨ until the correct time of day appears in the display.

   Note: The clock cannot be changed during any timed bake or Self-Clean cycle.

To Set the Minute Timer:

1. Press (Timer Set/Off).
2. Press the ∧ to increase the time in one minute increments. Press and hold the ∧ to increase the time in 10 minute increments. The timer can be set for any amount of time from 1 minute to 11 hours and 59 minutes.

   Note: If the ∨ pad is pressed first, the timer will advance to 11 hours and 59 minutes.
3. The display shows the timer countdown in minutes until 1 minute remains. Then the display will countdown in seconds.
4. When the set time has run out, the timer will beep 3 times. it will then continue to beep 3 times every 60 seconds until (Timer Set/Off) is pressed.

Note: The indicator light located above the (Timer Set/Off) pad will glow while the minute timer is active.

Note: The minute timer does not start or stop cooking. It serves as an extra timer in the kitchen that will beep when the set time has run out. The minute timer can be used alone or during any of the other oven functions. When the minute timer is in use with any other function, the minute timer will be shown in the display. To view other functions, press the pad for that function.

To Change the Minute Timer while it is in use:
While the timer is active and shows in the display, press and hold the ∧ **or** ∨ to increase or decrease the time.

To Cancel the Minute Timer before the set time has run out: Press (Timer Set/Off).

Note: To turn the **time of day** display **OFF** or **ON** in the display press (clock) and hold for 15 seconds (the control will beep once) and then release. This feature does not remove the set time of day from the memory of the control. When the display is turned OFF the time of day will re-appear for a few seconds any time the (clock) pad is touched.

To Set or Change the Temperature for Baking

The oven can be programmed to bake at any temperature from 170°F to 550°F (77°C to 287°C).

To Set the Controls for Baking:

1. Press Bake. "— — —" appears in the display.
2. Within 5 seconds, press the ∧ or ∨. The display will show "350°F (177°C)." By pressing and holding the ∧ or ∨, the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
3. As soon as the ∧ or ∨ pad is released, the oven will begin heating to the selected temperature. When the displayed temperature reaches the desired baking temperature, the preheat indicator light will turn OFF and the control will beep 3 times.
4. To cancel baking, press STOP Clear.

To Change the Oven Temperature after Baking has Started:

1. Press Bake and make sure the bake temperature is displayed.
2. Press the ∧ or ∨ pad to increase or decrease the set temperature.

To Set Control for Continuous Bake or 12 Hour Energy Saving

The oven control has a built-in 12 Hour Energy Saving feature that will shut off the oven if the control is left on for more than 11 hours and 59 minutes. The oven can be programmed to override this feature for continuous baking.

ENGLISH

To set control for continuous baking:

1. Press and hold Timer Set/Off down for 5 seconds until tone is heard, " — — **hr**" will appear in display for continuous cooking. The current time of day will return to the display.
2. To cancel the Continuous Bake function, press Timer Set/Off and hold for 5 seconds until tone is heard. "**12hr**" will appear in display indicating that the control has returned to the 12 Hour Energy Saving feature.

To Set Control for Oven Lockout

The control can be programmed to lock the oven door and lockout the oven control pads.

To set Control for Oven Lockout feature:

1. Press STOP Clear and hold for 3 seconds. "Loc" will appear in display, the "Door Locked" indicator light will flash and the motor driven door lock will begin to close automatically. **DO NOT open oven door** while the indicator light is flashing. Allow about 15 seconds for the oven door to lock. Once the oven door is locked, the current time of day will appear in the display.
2. To cancel the Oven Lockout feature, press STOP Clear and hold for 3 seconds. The control will unlock the oven door and resume normal operation.

Setting Oven Controls (cont'd)

To Set the Timed Bake and Delay Start Features

The (Cook Time) **COOK TIME** and (Stop Time) **STOP TIME** pads operate the features that will turn the oven ON and OFF at the times you select in advance. The oven can be programmed to start immediately and shut off automatically (Timed Bake) or to begin baking at a later time with a delayed start time (Delay Start).

Note: During Timed Bake the preheat indicator light will not function.

To Program the Oven to Begin Baking Immediately and To Shut Off Automatically (Timed Bake):

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press (Bake).
4. Within 5 seconds, press the ∧ or ∨. The display will show "350°F (177°C)." By holding the ∧ or ∨, the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
5. Press (Cook Time). "0:00" will flash in the display (HR:MIN).
6. Press the ∧ or ∨ until the desired baking time appears in the display.
7. The oven will turn ON and begin heating.

To Program Oven for a Delayed Start Time and to Shut-Off Automatically (Delayed Start Bake):

1. Be sure that the clock shows the correct time of day.
2. Place the food in the oven.
3. Press (Bake).
4. Within 5 seconds, press the ∧ or ∨. The display will show "350°F (177°C)." By holding the ∧ or ∨, the temperature can then be adjusted in 5°F increments (1°C if the control is set to display Celsius).
5. Press (Cook Time). "0:00" will flash in the display (HR:MIN).
6. Press the ∧ or ∨ until the desired baking time appears.
7. Press (Stop Time). The earliest possible start time will appear in the display.
8. Press the ∧ or ∨ until the desired start time appears in the display.
9. Once the controls are set, the control calculates the time when baking will stop in order to start at the time you have set.
10. The oven will turn ON at the delayed start time and begin heating.

When the Set Bake Time Runs Out:

a. "END" will appear in the display window and the oven will shut-off automatically.

b. The control will beep 3 times every 60 seconds until (STOP Clear) is pressed.

To Change the Oven Temperature or Bake Time after Baking has Started:

1. Press the function pad you want to change.
2. Press the ∧ or ∨ to adjust the setting.

⚠ CAUTION Use caution with the Timed Bake and Delayed Start features. Foods that can easily spoil such as milk, eggs, fish, meat or poultry, should be chilled in the refrigerator first. Even when chilled, they should not stand in the oven for more than 1 hour before cooking begins, and should be removed promptly when cooking is completed.

Setting Oven Controls

Oven Baking

For best cooking results, heat the oven before baking cookies, breads, cakes, pies or pastries, etc. There is no need to preheat the oven for roasting meat or baking casseroles.

The cooking times and temperatures needed to bake a product may vary slightly from your previously owned appliance.

Baking Problems and Solutions Chart

Baking Problems	Causes	Corrections
Cookies and biscuits burn on the bottom.	• Cookies and biscuits put into the oven before the preheating time is completed. • Oven rack overcrowded. • Dark pan absorbs heat too fast.	• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in oven. • Choose pan sizes that will permit 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of air space on all sides when placed in the oven. • Use a medium-weight aluminum baking sheet.
Cakes too dark on top or bottom.	• Cakes put into the oven before preheating time is completed. • Rack position too high or low. • Oven too hot.	• Allow oven to preheat to the selected temperature before placing food in the oven. • Use proper rack position for baking needs. • Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended.
Cakes not done in the center.	• Oven too hot. • Incorrect pan size. • Pan not centered in oven.	• Set oven temperature 25°F/12°C lower than recommended. • Use pan size suggested in recipe. • Use proper rack position and place pan so there is 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of space on all sides of pan.
Cakes not level.	• Range not level. • Pan too close to oven wall or rack overcrowded. • Pan warped.	• Place a marked glass measuring cup filled with water on the center of the oven rack. If the water level is uneven, refer to the installation instructions for leveling the range. • Be sure to allow 5.1 cm to 10.2 cm (2" to 4") of clearance on all sides of each pan in the oven. • Do not use pans that are dented or warped.
Foods not done when cooking time is up.	• Oven too cool. • Oven overcrowded. • Oven door opened too frequently.	• Set oven temperature 25°F/12°C higher than suggested and bake for the recommended time. • Be sure to remove all pans from the oven except the ones to be used for baking. • Open oven door only after shortest recommended baking time.

Setting Oven Controls

Broiling information

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven. Always use a broiler pan and grid for broiling.

Broil Stop Position

Preheating

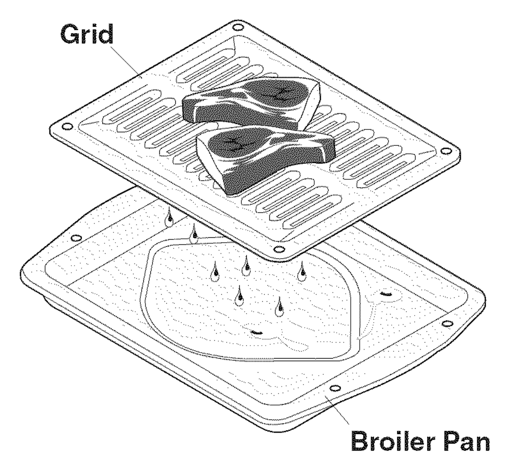
Preheating the oven is suggested when searing rare steaks. (Remove all utensils from the oven before preheating. Foods will stick if placed on hot metal.) To preheat, set the control(s) to BROIL as instructed in this Use & Care Guide. Wait for the element to become red-hot, usually about 2 minutes. Preheating is not necessary when broiling meats well-done.

To Broil

Broil on one side until the food is browned; turn and cook on the second side. Season and serve. Always pull rack out to the "stop" position before turning or removing food.

Determine Broiling Times

Broiling times vary, so watch the food closely. Time not only depends on the distance from element, but on the thickness and aging of meat, fat content and doneness preferred. The first side usually requires a few minutes longer than second. Frozen meats also require additional time.



(Supplied with some models)

Broiling Tips

Broiler pan and its grid allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler.

DO NOT use a pan without its grid. DO NOT cover the grid with foil. The exposed grease could ignite.

⚠ WARNING Should an oven fire occur, close the oven door and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

Broiler Clean-Up Tips

To make cleaning easier, line the bottom of the broiler pan with aluminum foil. DO NOT cover the broiler grid with foil.

To prevent grease from baking on, remove the broiler pan from the oven as soon as cooking is completed. Use hot pads because the broiler pan is extremely hot. Pour off grease. Soak the pan in HOT, soapy water.

Clean the broiler pan as soon as possible after each use. If necessary, use soap-filled steel wool pads. Heavy scouring may scratch the grid.

Setting Oven Controls

Broil

Broiling is a method of cooking tender cuts of meat by direct heat under the broil element of the oven. Be sure you center the broiler pan directly under the broil element for best results.

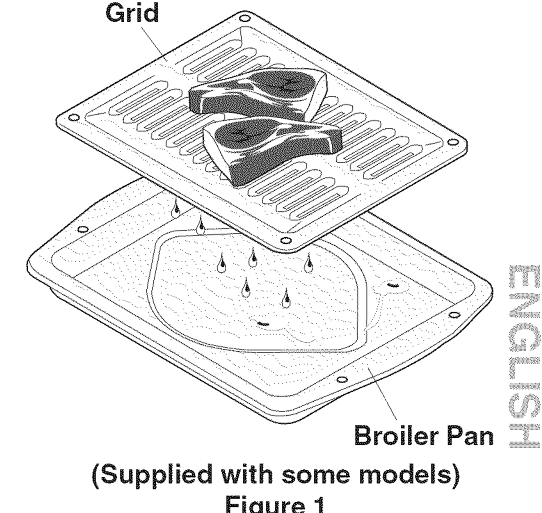
Arrange oven rack while oven is still cool. Position the rack as needed.

Broiler pan and its insert allow dripping grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. **DO NOT** use a pan without its insert. **DO NOT cover the insert with foil.** The exposed grease could ignite.

⚠WARNING Should an oven fire occur, close the oven door and turn off the oven. If the fire continues, throw baking soda on the fire or use a fire extinguisher. **DO NOT** put water or flour on the fire. Flour may be explosive and water can cause a grease fire to spread and cause personal injury.

To Set for Broiling:

1. Arrange the oven rack while oven is still cool. Position the rack as suggested in the **Broil Rack Position Table** below.
2. Press (Broil). " — — "will appear in display.
3. Press and hold the ∧ or ∨ until the desired broil setting level appears in the display. Press the ∧ for **HI** broil or the ∨ for **LO** broil. Most foods may be broiled at the **HI** broil setting. Select the **LO** broil setting to avoid excess browning or drying of foods that should be cooked to the well-done stage.
4. **For optimum browning, preheat broil element for 3 - 4 minutes before adding food.**
5. Place the insert on the broil pan, then place the food on the insert (See Fig. 1). **DO NOT** use the broil pan without the insert or cover the insert with **aluminum foil**. The exposed fat could ignite.
6. Place the pan on the oven rack. **Open the oven door to the broil stop position when broiling** (See Fig 2).
7. Broil on one side until food is browned. Turn and broil food on 2nd side. **Note:** Always pull the oven rack out to the stop position before turning or removing the food.
8. When broiling is finished, press (STOP Clear).

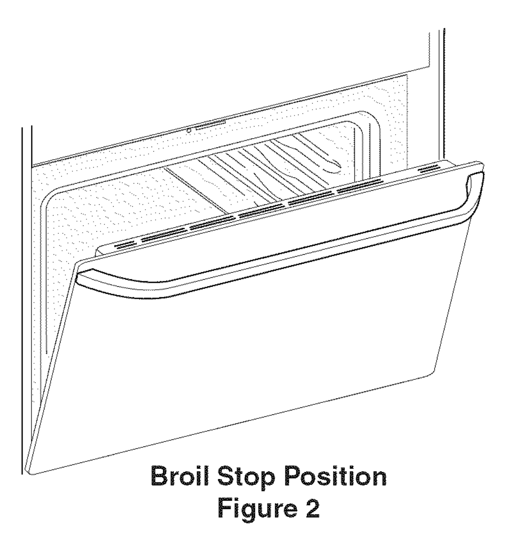


(Supplied with some models)
Figure 1

Broil Rack Position Table

Rack Position	Food category
1st rack position	Medium steaks & hamburgers
2nd rack position	Fish, medium-well steaks & pork chops
3rd rack position	Well-done foods such as chicken & lobster

Note: The broiler pan and the insert allows grease to drain and be kept away from the high heat of the broiler. **DO NOT** use the pan without the insert. **DO NOT** cover the insert with foil; the exposed grease could ignite.



Broil Stop Position
Figure 2

To Operate the Oven Light

The interior oven light will automatically turn ON when the oven door is opened. Press the Oven Light Switch located on control panel to turn the interior oven light ON and OFF whenever the oven door is closed.

The interior oven light is located at the upper left rear wall of the oven interior and is covered with a glass shield held by a wire holder. The glass shield must be in place whenever the oven is in use. To change the interior oven light, see "Changing the Oven Light" in the **General Care & Cleaning** section.

Self-Cleaning

⚠CAUTION During the self-cleaning cycle, the outside of the oven can become very hot to the touch. DO NOT leave small children unattended near the appliance.

⚠CAUTION The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-clean cycle of any wall oven. Move birds to another well ventilated room.

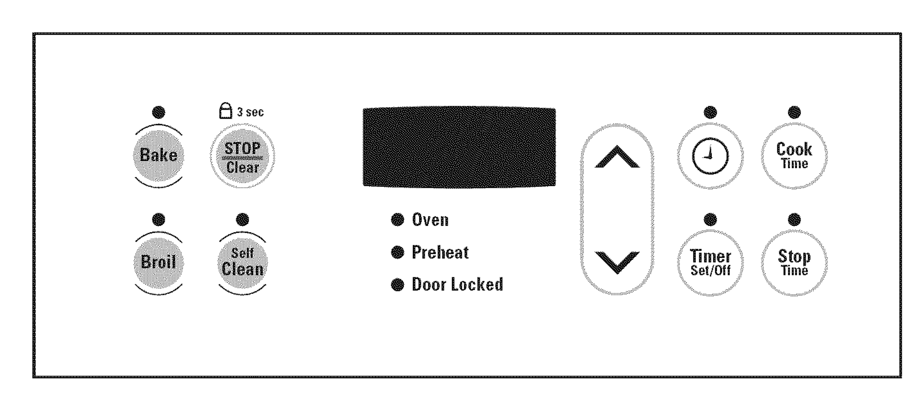
⚠CAUTION DO NOT line the oven walls, racks, bottom or any other part of the appliance with aluminum foil. Doing so will destroy heat distribution, produce poor baking results and cause permanent damage to the interior (aluminum foil will melt to the interior surface of the oven).

⚠CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution when opening the door after the Self-Cleaning cycle is completed. The oven may still be VERY HOT.



Note: See additional cleaning information for the oven door in the **General Care & Cleaning** section.

⚠CAUTION The oven bake and broil elements may appear to have cooled after they have been turned OFF. **The elements may still be hot** and burns may occur if these elements are touched before they have cooled sufficiently.



Self-Cleaning Oven

A Self-Cleaning oven cleans itself with high temperatures (well above cooking temperatures) which eliminate soils completely or reduces them to a fine powdered ash you can wipe away with a damp cloth.

Adhere to the following cleaning precautions:

- Allow the oven to cool before cleaning.
- Wear rubber gloves when cleaning any exterior parts of the oven manually.
- **DO NOT** clean the oven door gasket. The woven material of the oven door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove the gasket.
- **DO NOT** use any cleaning materials on the oven door gasket. Doing so could cause damage.
- **Remove all utensils and any aluminum foil from the oven. These items cannot withstand high cleaning temperatures.**
- Oven racks may be removed or left in the oven during the self-clean cycle for cleaning. If the racks are cleaned in the self-clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-clean cycle is completed and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).
- **Remove any excessive spillovers** in the oven cavity **before** starting the Self-Cleaning cycle. To clean, use hot, soapy water and a cloth. Large spillovers can cause heavy smoke or fire when subjected to high temperatures. **DO NOT** allow food spills with a high sugar or acid content (such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling) to remain on the surface as they may leave a dull spot even after cleaning.
- Clean any soil from the oven frame, the door liner outside the oven door gasket and the small area at the front center of the oven bottom. These areas heat sufficiently to burn soil on. Clean with soap and water.

NOTE: Prior to setting the Self-Clean cycle, any spills remaining on the oven bottom should be removed.

Some models have an exposed Bake element in the lower oven cavity. On these models the bake element is designed to be tilted up using your hand from the front of the bake element. This will allow easier access to the oven bottom for cleaning. Be careful not to raise the element more than 4 or 5 inches from the resting position.

What to Expect during Cleaning

While the oven is in operation, the oven heats to temperatures much higher than those used in normal cooking. Sounds of metal expansion and contraction are normal. Odor is also normal as the food soil is being removed. Smoke may appear through the oven vent.

If heavy spillovers are not wiped up before cleaning, they may flame and cause more smoke and odor than usual. This is normal and safe and should not cause alarm. If available, use an exhaust fan during the self-cleaning cycle.

Self-Cleaning (cont'd)

Starting the Select Self-Clean Cycle

For satisfactory results, use a 2 hour Self-Clean cycle for **light soils** and a 3 hour cycle for **average to heavy soils. NOTE:** The kitchen area should be well ventilated using an open window, ventitlation fan or exhaust hood during the 1st Self-Clean cycle. This will help eliminate the normal odors associated with the 1st Self-Clean cycle.

To Set the Controls for a Self-Clean Cycle

1. Be sure the clock shows the correct time of day.
2. Press (Select Clean). "— — —" appears in the display.
3. Press the ∧ until "3:00" appears in the display for a 3 hour cycle, or press ∨ until "2:00" appears in the display for a 2 hour cycle.
4. As soon as ∧ or ∨ is released, "CLn" appears in the display.
5. As soon as the controls are set, the motor driven lock will begin to close automatically and the "Door locked" indicator light will flash. **DO NOT** open the oven door while the light is flashing (it takes about 15 seconds for the oven door to lock).
6. The "Door locked" indicator light will glow until the Self-Cleaning cycle is complete or cancelled and the oven temperature has cooled.

When the Self-Clean Cycle is Completed:

1. The time of day or "**End**" will appear in the display window and the "Clean" and "Door locked" light will continue to glow.
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "LOCK" light has gone out, the oven door can be opened.
3. If "**End**" is in the display and the Select Clean indicator light remains ON, press (STOP Clear). The time of day will appear in the display.

NOTE: When the oven is cool, wipe away any residue or powdered ash with a damp cloth or paper towel.

Stopping or Interrupting a Select Self-Cleaning Cycle

If it becomes necessary to stop or interrupt a Self-Cleaning cycle:

1. Press (STOP Clear).
2. Once the oven has cooled down for about 1 HOUR and the "Door locked" light has gone out, the oven door can be opened.
3. Restart the Self-Clean cycle once all conditions have been corrected.

⚠CAUTION To avoid possible burns use care when opening the oven door after the Self-Cleaning cycle. Stand to the side of the oven when opening the door to allow hot air or steam to escape.

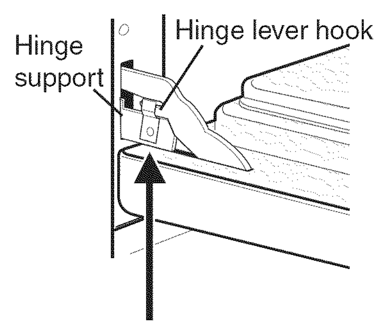
⚠CAUTION **DO NOT** force the oven door open. This can damage the automatic door locking system. Use caution and avoid possible burns when opening the door after the Self-Cleaning cycle has completed. The oven may still be VERY HOT.

General Care & Cleaning

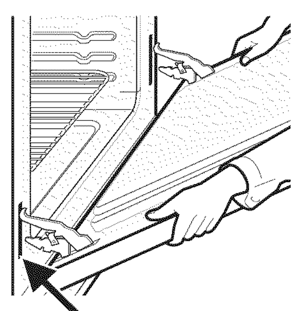
Cleaning Various Parts of Your Oven

Before cleaning any part of the oven, be sure all controls are turned OFF and the oven is COOL. REMOVE SPILLOVERS AND HEAVY SOILING AS SOON AS POSSIBLE. REGULAR CLEANINGS NOW WILL REDUCE THE EXTENT AND DIFFICULTY OF MAJOR CLEANING LATER.

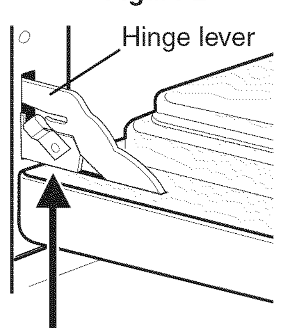
Surfaces	How to Clean
Aluminum (Trim Pieces) & Vinyl	Use hot, soapy water and a cloth. Dry with a clean cloth. Do not scour or use all-purpose cleaners, ammonia, powdered cleaners or commercial oven cleaner. They can scratch and discolor aluminum.
Painted and Plastic Control Panel, Body Parts, and Decorative Trim	*For general cleaning*, use hot, soapy water and a cloth. *For more difficult soils and built-up grease*, apply a liquid detergent directly onto the soil. Leave on soil for 30 to 60 minutes. Rinse with a damp cloth and dry. **DO NOT** use abrasive cleaners on any of these materials; they can scratch. To remove control knobs, turn to the OFF position; grasp firmly and pull straight off the shaft. To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place.
Stainless Steel, Chrome Control Panel, Decorative Trim	*Before cleaning the control panel,* turn all controls to OFF and remove the control knobs. To remove, pull each knob straight off the shaft. Clean using hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with a clean water using a dishcloth. Be sure to squeeze excess water from the cloth before wiping the panel; especially when wiping around the controls. Excess water in or around the controls may cause damage to the appliance.To replace knobs after cleaning, line up the flat sides of both the knob and the shaft; then push the knob into place. Clean **stainless steel** with hot, soapy water and a dishcloth. Rinse with clean water and a cloth. **Do not use cleaners with high concentrations of chlorides or chlorines.** Do not use harsh scrubbing cleaners. Only use kitchen cleaners that are especially made for cleaning stainless steel. Always be sure to rinse the cleaners from the surface as bluish stains may occur during heating that cannot be removed.
Porcelain Enamel Broiler Pan and Grid, Door Liner, Body Parts	Gentle scouring with a soapy scouring pad will remove most spots. Rinse with a 1:1 solution of clear water and ammonia. *If necessary*, cover difficult spots with an ammonia-soaked paper towel for 30 to 40 minutes. Rinse with clean water and a damp cloth, and then scrub with a soap-filled scouring pad. Rinse and wipe dry with a clean cloth. Remove all cleaners or the porcelain may become damaged during future heating. **DO NOT** use spray oven cleaners on the cooktop.
Oven Rack	Oven racks may be removed or left in the oven during the self-clean cycle for cleaning. If removed, follow instructions above. If the racks are cleaned in the self-clean cycle, their color will turn slightly blue and the finish will be dull. After the self-clean cycle is completed and the oven has cooled, rub the sides of the racks with wax paper or a cloth containing a small amount of baby oil or salad oil (this will make the racks glide easier into the rack positions).
Oven Door DO Hand Clean Frame DO Hand Clean Door DO NOT Hand Clean Oven Door Gasket	Use soap & water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** DO NOT use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door. **DO NOT** clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material, on Self-Cleaning models, which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove this gasket.



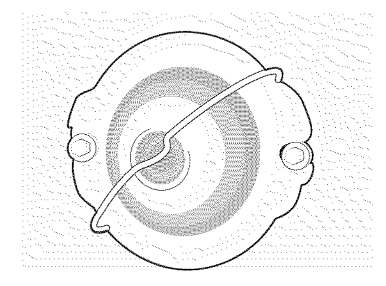
Lock engaged for door removal
Figure 1



HINGE SLOT - Door removed from the oven
Figure 2



Lock in normal position
Figure 3



Removing and Replacing the Oven Door

⚠CAUTION The door is heavy. For safe, temporary storage, lay the door flat with the inside of the door facing down.

To Remove Oven Door:

1. Open the door to the fully opened position.
2. Pull up the lock located on both hinge supports and engage it in the hinge lever hooks (Figure 1). You may have to apply a little downward pressure on the door to pull the locks fully over the hinge lever hooks.
3. Grab the door by the sides and pull the bottom of the door up and toward you to disengage the hinge supports. Keep pulling the bottom of the door toward you while rotating the top of the door toward the range to completely disengage the hinge levers (Figure 2).
4. To clean oven door, follow the instructions provided in the **General Care & Cleaning** table.

To Replace Oven Door:

1. Grab the door by the sides; place the hinge supports in the hinge slots. Open the door to the fully opened position.
2. Disengage the lock from the hinge lever hooks on both sides (Figure 3). Note: Make sure the hinge supports are fully engaged before unlocking the hinge levers.
3. Close the oven door.

ENGLISH

Special Door Care Instructions

Most oven doors contain glass that can break.
Read the following recommendations:

1. Do not close the oven door until all the oven racks are fully in place.
2. Do not hit the glass with pots, pans, or any other object.
3. Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later time.

Care and Cleaning of Stainless Steel (some models)

Some models are equipped with stainless steel exterior parts. Special care and cleaning are **required** for maintaining the appearance of stainless steel parts. Please refer to the table provided at beginning of the **Care & Cleaning** section in this Use & Care Manual.

Changing the Oven Light

On some models an interior oven light will turn automatically when the oven door is opened. The oven light may be turned on when the door is closed by pushing the knob located on the control panel. On some models, the lamp is covered with a glass shield held in place by a wire holder. **THE GLASS SHIELD MUST BE IN PLACE WHENEVER THE OVEN IS IN USE.**

To replace the light bulb:
CAUTION: BE SURE THE OVEN IS COOL.

1. Turn the power off at the main source.
2. Wear a leather-faced glove for protection against possible broken glass.
3. Replace bulb with 40-watt appliance bulb only.
4. For models with glass shield, press holder on one side to release glass shield, change bulb and be sure to replace the glass shield.

Adjusting the Oven Temperature

Your new oven has been factory calibrated and tested to ensure an accurate baking temperature. For the first few uses, follow your recipe times and temperature recommendations carefully. If you feel your oven is too hot or too cool from your baking experience, the oven temperature may be adjusted to your liking, see instructions below.

Note: DO NOT adjust your oven temperature based on oven thermometers, such as those found in grocery stores because they may not be accurate.

To Adjust Oven Temperature:

1. Press Bake.
2. Set the temperature to 550°F (287°C) by pressing and holding the ∧.
3. Within 2 seconds, press and hold Bake until the 2 digit display appears. Release Bake. The display now indicates the amount of degrees offset between the original factory temperature setting and the current temperature setting. If the oven control has the original factory calibration, the display will read "0."
4. The temperature can now be adjusted up or down 35°F (17°C), in 5°F steps by pressing and holding the ∧ or ∨.

   Adjust until the desired amount of offset appears in the display. When lowering the oven temperature, a minus sign (-) will appear before the number to indicate that the oven will be cooler by the displayed amount of degrees.
5. When you have made the desired adjustment, press STOP Clear to go back to the time of day display.

Note: Oven temperature adjustments made will not change the Self-Cleaning feature temperature.

Before You Call

Solutions to Common Problems

Before you call for service, review this list. It may save you time and expense. The list includes common occurrences that are not the result of defective workmanship or materials in this appliance.

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Oven Control Beeps and Displays any F code error (example F11).	Electronic control has detected a fault condition. Press **STOP/CLEAR** to clear the display and stop the beeping. Reprogram the oven. If a fault reoccurs, record the fault number. Press **STOP/CLEAR** and call Sears or another qualified servicer.
-dr- is displayed.	The door was left open and controls set for self-cleaning cycle. Close the door and push **CANCEL pad**.
Installation.	Place oven rack in center of oven. Place a level on the oven rack. Contact installing agent if rack and cabinet cutout flooring are not level.
	Kitchen cabinet misalignment may make oven appear to be not level. Be sure cabinets are square and level. Contact cabinet maker to correct problem.
Entire oven does not operate.	When the oven is first plugged in, or when the power supply to the oven has been interrupted, the display will flash. The oven cannot be programmed until the clock is set.
	Be sure electrical cord is securely connected into the electrical junction box.
	Cord/plug is not installed and/or connected. Cord is not supplied with oven. Contact Sears or another qualified servicer.
	Service wiring not complete. Contact Sears or another qualified servicer.
	Power outage. Check house lights to be sure. Call your local electric company.
	Short in cord/plug. Replace cord/plug.
	Controls are not set properly. See instructions under **Setting Oven Controls** to set the controls.

Before You Call

Solutions to Common Problems

OCCURRENCE	POSSIBLE CAUSE/SOLUTION
Entire oven does not operate.	House fuse has blown or circuit breaker has tripped immediately following installation. House fuse may not be fully engaged. Check fuse and screw or engage circuit breaker securely.
	House fuse has blown or circuit breaker has tripped after the oven has been installed and previously operating. Call Sears or another qualified servicer.
Oven light does not work.	Burned-out or loose bulb. Follow the instructions under **Changing Oven Light** to replace or tighten the bulb.
Fan noise during cooking operation.	A cooling fan may automatically turn on and off to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after oven is turned off.
Oven smokes excessively during broiling.	Oven door is closed. Door should be open during broiling.
	Meat too close to the broiler unit. Reposition the rack to provide more clearance between the meat and the broiler. Preheat broil element for quick searing operation.
	Meat not properly prepared. Remove excess fat from meat. Slash remaining fatty edges to prevent curling, but do not cut into the lean.
	Grid on broiler pan wrong side-up. Grease does not drain into broiler pan. Always place the grid on the broiler pan with the ribs up and the slots down to allow grease to drip into the pan.
	Broiler pan used without grid or grid cover with foil. **DO NOT** use the broiler pan without the grid or cover the grid with foil.
	Oven needs to be cleaned. Grease has built up on oven surfaces. Regular cleaning is necessary when broiling frequently. Old grease or food spatters cause excessive smoking.
Poor baking results.	Many factors affect baking results. See **Baking** for hints, causes and corrections. See **Adjusting Oven Temperature.**
Self-cleaning cycle does not work.	Make sure the oven door is closed.
	Controls not set properly. Follow instructions.
	Self-cleaning cycle was interrupted. Stop time must be set 2-4 hours past the start time. Follow steps under "Stopping or Interrupting a Self-Cleaning Cycle" in this Use & Care Guide.
Soil not completely removed after self-cleaning cycle is completed.	Failure to clean bottom, from top of oven, frame of oven or door area outside oven seal. These areas are not in the self-cleaning area, but get not enough to burn on residue. Clean these areas before the self-cleaning cycle is started. Burned on residue can be cleaned with a stiff nylon brush and water or a nylon scrubber. Be careful not to damage the oven gasket.
	Excessive spillovers in oven. Set the self-clean cycle for longer cleaning time.
Flames inside oven or smoke from vent.	Excessive spillovers in oven. This is normal, especially for high oven temperatures, pie spillovers or for large amounts of grease on bottom of oven. Wipe up excessive spillovers.

Notes

PROTECTION AGREEMENTS

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía «sin sorpresas»:** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un «manual parlante del usuario».
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:



www.managemyhome.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYERMC

(1-800-533-6937)

www.sears.ca



® Registered Trademark / ™ Trademark / SM Service Mark of Sears Brands, LLC
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / SM Marca de Servicio de Sears Brands, LLC
MC Marque de commerce / MD Marque déposée de Sears Brands, LLC

© Sears Brands, LLC



ELECTRIC BUILT-IN OVEN

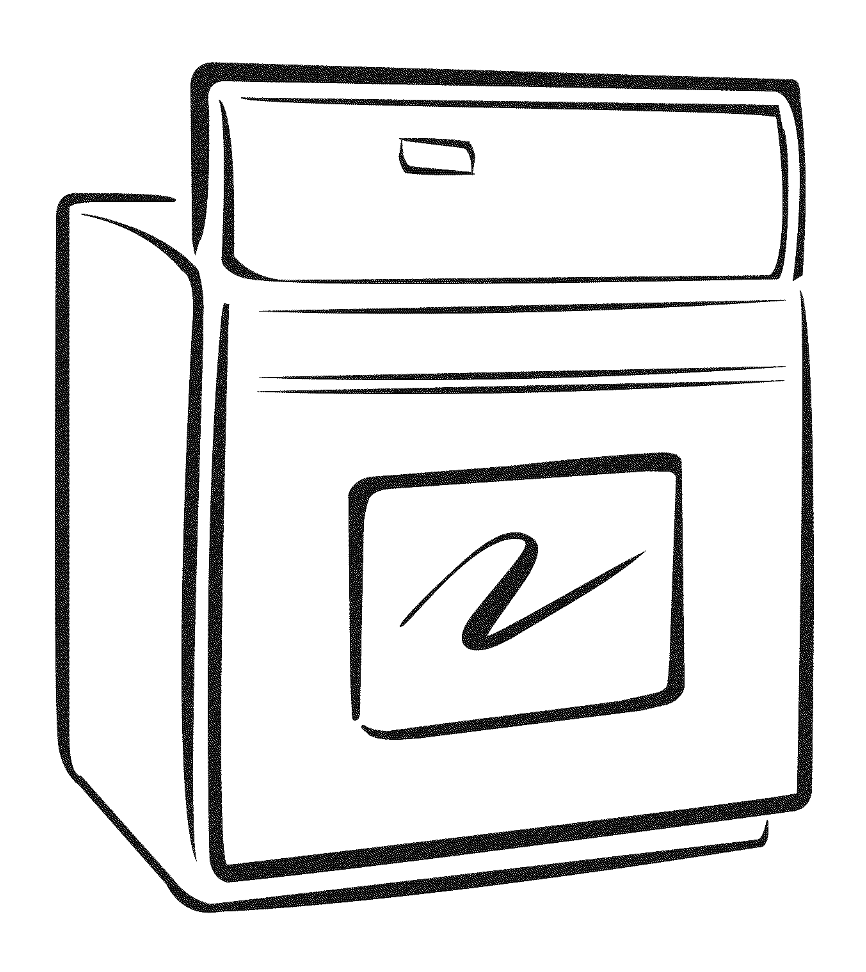
Use & Care Guide

HORNO DE PARED

Manual del Usuario

Models, Modelos **790.** 4045*

* = Color number, número de color



ESPAÑOL

Sears Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A. **P/N 318205132 Rev. A (0805)**
www.sears.com

Tabla de materias

Leer con detenimiento y guardar estas instrucciones

Este Manual de Uso y Mantenimiento contiene instrucciones generales de operación para su electrodoméstico e información sobre las funciones para los diversos modelos. Su producto **puede no tener** todas las funciones descritas. Los gráficos que se incluyen son sólo representativos. Los gráficos de su electrodoméstico pueden no ser idénticos a los que se muestran. Se debe usar el sentido común y ser cauteloso cuado se instala, usa y mantiene cualquier dispositivo.

Garantía de electrodomésticos Kenmore

Si esta cubierta, cuando se instala y se utiliza de acuerdo con las instrucciones de instalación y la guía de uso y cuidado, falla debido a defectos de material y mano de obra durante el primer año a partir de la fecha de compra, llame al 1-800-4-MY-HOME® para hacer arreglos para que sea reparada gratuitamente.

Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean el uso familiar privado, esta garantía rige únicamente durante 90 días a partir de la fecha de compra.

Esta garantía cubre únicamente defectos de material y de fabricación. Sears NO pagará:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por mal mantenimiento según todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
3. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluyendo, y sin limitarse a los filtros, las correas, las lámparas y las bolsas.
4. Técnicos de servicio que instruyan al usuario en la manera adecuada de instalar, utilizar o mantener el producto.
5. Un técnico que limpie o realice el mantenimiento de este producto.
6. Daños o fallas de este producto si el mismo no fue instalado, utilizado o mantenido de acuerdo con todas las instrucciones proporcionadas con el producto.
7. Daños o fallas en el producto que sean el resultado de accidentes, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea el apropiado.
8. Daños o fallas en el producto causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
9. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas al producto.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

El único y exclusivo resarcimiento para el cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de aptitud para la venta o idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período más corto permitido por la ley. Sears no se responsabiliza por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos y Canadá.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears, Roebuck and Co., Hoffman Estates, IL 60179 - Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canadá M5B 2B8

Registro del Producto

Encontrará el modelo y el número de serie impresos en la placa de serie. Asegúrese de tomar nota del número de serie para futura referencia.

No. de Modelo 790.________________________

No. de Serie ______________________________

Fecha de Compra __________________________

Conserve estas instrucciones y su recibo de compra para referencia futura.

Impreso en los Estados Unidos

Ubicación de la placa de serie

Encontrará el número de serie y modelo impresos en la placa de serie, que está ubicada en el borde lateral interior, y se puede ver cuando se abre la puerta.

Recuerde registrar el número de serie para referencia futura.



Instrucciones Importantes de Seguridad

Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato
Guarde estas instrucciones para futura consultación

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

⚠ADVERTENCIA Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales graves, muerte o daños materiales.

⚠ATENCION Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales o daños materiales.

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa**. Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños juegen con el material de empaquetado.
- **Instalación correcta - Asegúrese que su artefacto está correctamente instalado y puesto a tierra por un electricista calificado, en conformidad con el National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - última edición y con el National Electrical Code ANSI/ NFPA No. 70 (USA) o CSA C22.1, PART 1 (Canada)- última edición y requirimientos de codigos locales.** Instale solamente en conformidad con las instrucciones de instalación provistas en el paquete de literatura que viene con esta estufa.

Solicite de su distribuidor de recomendarle a un técnico calificado y una agencia de reparación autorizada. Solicite de su distribuidor de recomendarle a un técnico calificado y una agencia de reparación autorizada. Asegúrese de saber como desconectar el corriente a la estufa al cortaciruitos o la caja de fusibles, en caso de emergencia.

⚠ATENCION Los controles eléctricos pueden ser dañados con frías temperaturas. Cuando utilice su estufa por la primera vez, o si no ha sido utilizada por mucho tiempo asegúrese que no haya sido expuestas a temperaturas más altas que 0°C/32°F por más de 3 horas antes de conectar su estufa al suministro eléctrico.

⚠ADVERTENCIA

- **Todos los hornos de pared pueden inclinarse.**
- **Heridas a las personas pueden ocurrir.**
- **Instale los soportes de montaje que vienen con el horno.**
- **Vea las instrucciones de instalación.**

Para reducir el riesgo de inclinación, el horno debe ser asegurado con la instalación de los soportes de montaje que vienen con la estufa. Consulte las instrucciones de instalación para una buena instalación.

- **Servicio al usuario- No repare o remplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente**. Culaquier typo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.
- **No modifique ni altere la construcción de un electrodoméstico extrayendo paneles, cubiertas de cables u otras partes del producto.**
- **Retire la puerta del horno del horno inutilizada si esta va ser almacenada o destruída.**

⚠ADVERTENCIA Pisar, recostarse, sentarse o empujar hacia abajo la puerta de este electrodoméstico puede causar lesiones graves y también dañar el aparato. No permita que los niños se suban al electrodoméstico o jueguen cerca de él.

- **Almacenamiento sobre o dentro del aparato- Los materiales inflamables no deberían ser almacenados ni en un horno, ni sobre la unidad.** Esto incluye el papel, el plástico y la ropa como: libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así como líquidos inflamables. No almacene explosivos como latas de aerosól sobre o dentro del aparato. Los materiles inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.

⚠ADVERTENCIA No use el horno para almacenamiento.

⚠ATENCION No alamacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina. El niño que trata de subir sobre el horno para alcanzarlos podría lastimarse..

- **No deje a los niños solos- Los niños no deben ser dejados solos o sin atención donde el aparato esté funcionando**. No les permita sentarse o pararse sobre niguna parte del aparato.
- **NO TOCAR LOS ELEMENTOS PARA HORNEAR Y ASAR, NI LAS ÁREAS CERCANAS A ESTOS ELEMENTOS.** Los elementos para hornear y asar pueden estar calientes aunque su color sea oscuro. Las áreas cercanas a dichos elementos pueden calentarse lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no tocar ni dejar que la vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con estas áreas hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen.

Instrucciones Importantes de Seguridad

- **Use una vestimenta apropiada- No use ropa que es suelta u holgada cuando utilice el aparato.** No ponga la ropa u otros materiales inflamables en contacto con las areas calientes.

⚠ADVERTENCIA Nunca utilice su aparato para calentar o entibiar la pieza.

- **No utilice agua o harina para apagar un fuego- Apague el fuego con la tapa de una sartén o use soda cáustica, un químico seco o un extinguidor en aerosól.**
- **Cuando caliente substancias grasosas, tenga cuidado**. Puede ocasionar un fuego si es calentado por mucho tiempo.
- **Utilice unicamente los soportes para recipientes que estén secos- Los soportes que estén húmedos o mojados pueden ocasionar quemaduras a causa del vapor.** No permita que los soportes estén en contacto con los elementos calientes. No utilice una toalla o un papel para remplazar al soporte.
- **No caliente recipientes de comida que están cerrados- La presión al interior de estos puede hacerlos explotar y ocasionar heridas.**

IMPORTANTE- No trate de utilizar el horno durante un corte de electricidad. Si no hay electricidad, apaga su estufa. Si no apaga el horno y que la electricidad es restablecida, el horno puede seguir funcionando. La comida que deja sin cuidado puede quemarse o deteriorarse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO

- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno.** Parese al lado de la estufa cuando abra la puerta de un horno caliente. Permita que el humo y el vapor se escapen antes de retirar o de colocar comida en el horno.
- **Mantenga el conducto de ventilación del horno sin obstrucción**. El horno de pared se ventila a través de la moldura central. Tocar estas areas cuando el horno está encendido puede ocasionar graves quemaduras. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor cerca del conducto de ventilación. Estos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las rejillas del horno (si equipada)**. Siempre coloque las rejillas del horno en la posición deseada cuando el horno este fríos. Si la rejilla debe ser desplazada cuando el horno esté funcionando tenga bastante cuidado. Utilice unos soportes para recipientes y coja la rejilla con ambas manos hasta recolocarla. No permita que estos soportes estén en contacto con los elementos calientes del horno. Retire todo utensilio de la rejilla antes de moverla.
- **No utilice su cubeta parrilla sin su accesorio**. La cubeta parrilla y su accesorio permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor de la parrilla.
- **No cubra el accesorio de la parrilla con película de aluminio**. La grasa que queda fuera podría encenderse.
- **No toque la bombilla de luz caliente con una tela mojada**. Esto puede romper la bombilla. Antes de retirar o remplazar la bombilla desconecte el aparato o corte el suministro eléctrico.
- **Revestimientos protectores** — No usar hojas de aluminio para cubrir la parte inferior. Usar hojas de aluminio sólo en los casos recomendados en este manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede producir riesgo de choque eléctrico o incendio.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES PARA LIMPIAR SU COCINA.

- **Limpie el horno regularmente para mantener todas las partes sin grasa que puede encenderse y causar un incendio**. La cubierta del escape de ventilación y los filtros de grasa deben estar limpios. No permita que la grasa se acumule en la cubierta o en el filtro. Los depósitos grasosos pueden encenderse y causar un incendio. Cuando caliente comida bajo la cubierta, encienda el ventilador. Consulte las instrucciones del fabricante para la limpieza.

HORNO CON AUTO-LIMPIEZA

- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza unicamente las partes que están en la lista del Manual del usuario.** Antes de auto-limpiar el horno, retire todos utensilios o comida del horno.
- **No limpie las empaquetaduras del horno-** Las empaquetaduras del horno son importantes para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o desplazar las empaquetaduras.
- **No utilice limpiadores de horno**- Ningún limpiador de horno comercial o de capa protectora de ninguna clase debe ser utilizada en en horno.

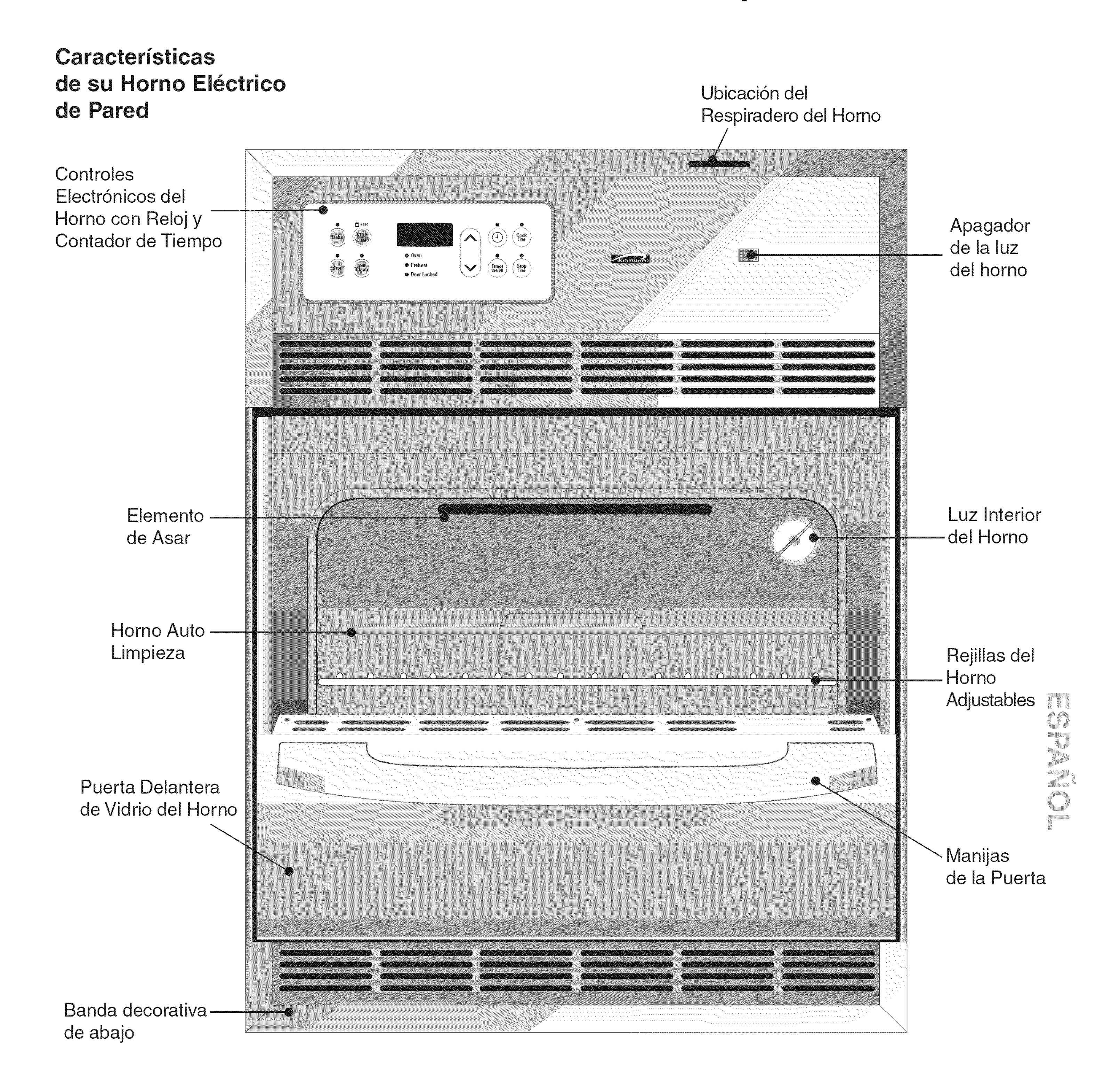
⚠ATENCION La salud de algunos pájaros está muy sensitiva a los humos que proveen del ciclo de auto-limpieza de cualquier cocina. Desplace los pájaros en otra habitación bien ventilada.

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD IMPORTANTE

El California Safe Drinking Water y Toxic Enforcement Act requiere al Gobierno de California de publicar una lista de sustancias conocidas por el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que se avisen los usuarios sobre la exposición eventual a sustancias.

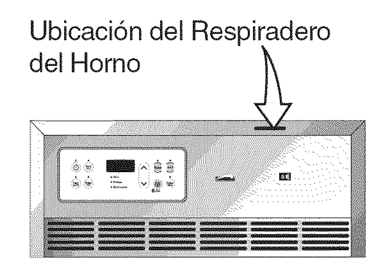
Caracteristicas del horno de pared

Características de su Horno Eléctrico de Pared



Respiradero del Horno y las Parrillas del Horno

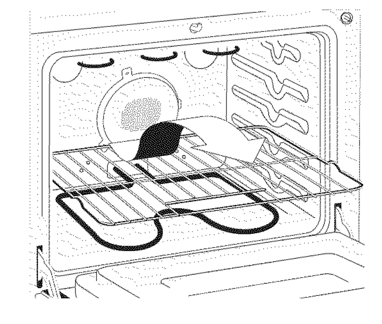
Ubicación del Respiradero del Horno



⚠ATENCION Algunos modelos vienen equipado con un ventilador que trabaja bajo el ciclo de horneado y auto-limpieza para mantener todos los componentes a una temperatura fría. Es posible que este ventilador continue trabajando aun si el horno este apagada y trabajara hasta que el horno este totalmente fría.

Ubicación del Respiradero del Horno

El horno se ventila en **la moldura central.** Cuando el horno está encendido, el aire caliente se libera a través de la ventilación. Esta ventilación es necesaria para que el aire circule en el horno y para que el horneado sea correcto.

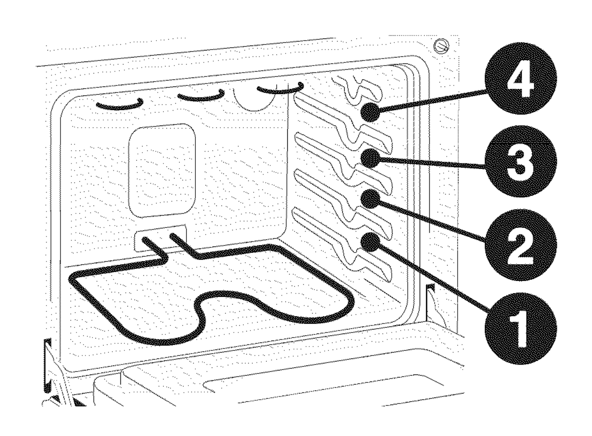


Disposición de las Parrillas del Horno –

COLOQUE SIEMPRE LAS PARRILLAS CUANDO EL HORNO ESTE FRIO (ANTES DE ENCENDERLO). Use siempre guantes de cocina cuando use el horno.

Para quitar, tire de la parrilla hacia adelante hasta el tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Para colocar, inserte la parrilla en las guías de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela a su lugar.



POSICIONES RECOMENDADAS DE LAS PARRILLAS PARA ASAR A LA PARRILLA, HORNEAR Y ASAR

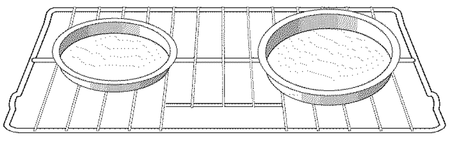
Alimento	Posición de la Parrilla
Asar a la parrilla carnes, pollo o pescado	3 o 4
Galletas, pasteles, tartas, bizcochos y panquecitos	
1 parrilla	2 o 3
Varias Parrillas	2 o 4
Tartas congeladas, pastel esponjoso, levadura, pan, caserolas, trozos de carne pequeños o pollo	1 o 2
Pavo, asado o jamón	1

Nota: Siempre tenga cuidado cuando retire alimentos que estén en las parrillas inferiores.

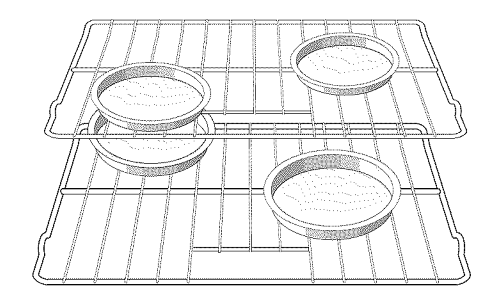
Circulación del Aire en el Horno

Si se usa 1 parrilla, colóquela en el centro del horno. Si se usan varias parrillas, altérnelas como se muestra en la ilustración.

Para mejor circulación del aire y obtener mejores resultados del horneado deje alrededor de 2" a 4" (5 a 10 cm) alrededor del utensilio para circulación adecuada del aire y asegúrese de que las fuentes no se toquen entre si, no toquen la puerta del horno, ni los lados o la parte trasera de la cavidad del horno. El aire caliente debe circular alrededor de las fuentes en el horno para que llegue calor uniforme alrededor de todo el alimento.



1 Parrilla del Horno



Varias Parrillas del Horno

Funciones de la Teclas de Control

Nota: El aspecto del control de su horno puede diferir levemente del que se ilustra más abajo. Sin embargo, todas las funciones son iguales. Además, las botoneras pueden tener una forma diferente de las que aparecen en esta Guía de Uso y Mantenimiento.

LEER LAS INSTRUCCIONES CON ATENCIÓN ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. Para un buen uso del horno hay que familiarizar con las diferentes funciones del horno indicadas abajo.

BOTÓN STOP/CLEAR— Utilizado para borrar todas las funciones precedentemente programadas excepto la fecha y el temporizador. Apretar **STOP/CLEAR** para interrumpir la cocción. Este botón también se usa para activar la regulación del cierre de la puerta del horno.

BOTONES DE FLECHA ARRIBA Y ABAJO— Utilizados junto a los botones función para seleccionar la temperatura del horno, el tiempo de cocción, el tiempo de encendido (cuando se programa un encendido automático), hora, borrar el programa del temporizador.

BOTÓN DE REGULACIÓN DEL RELOJ— Utilizado para programar la hora.

BOTÓN TIEMPO DE COCCIÓN— Utilizado para programar la duración de la cocción.

BOTÓN DE ENCENDIDO DIFERIDO— Utilizado para programar la hora de inicio de la cocción. Puede usarse con **'COOK TIME'** para programar un ciclo de cocción diferido.

LUCES DE INDICACIÓN DE LA FUNCIÓN— Estas luces indican la función en uso.

BOTÓN PARRILLA— Utilizado para seleccionar la función variable de la parrilla.

BOTÓN DE COCCIÓN— Utilizado para seleccionar la función de cocción.

BOTÓN DE SELECCIÓN DE AUTOLIMPIEZA— Utilizado para seleccionar el ciclo de autolimpieza. Se puede seleccionar un ciclo de autolimpieza de 2 o 3 horas.

Bake
3 sec
STOP Clear
Broil
Self Clean
Oven
Preheat
Door Locked
Cook Time
Timer Set/Off
Stop Time

LUCES DE HORNO, PRECALENTAMIENTO, PUERTA CERRADA Y CUBIERTA BLOQUEADA* — La luz **'OVEN' (Horno)** se enciende cada vez que el horno se enciende para mantener la temperatura programada. La luz **'PREHEAT' (Precalentamiento)** se encenderá cuando el horno se programa o si la temperatura deseada es más alta que las del horno en aquel momento. La luz **'DOOR LOCKED' (Puerta Cerrada)** se encenderá cuando el horno se cierra o abre o durante el ciclo de autolimpieza o cuando se activa el modo de cierre de la puerta. La luz permanecerá encendida constantemente después del cierre de la puerta.

BOTÓN TIMER SET/ OFF — Utilizado para programar o borrar el temporizador. El temporizador no se pone en marcha o para la cocción. Este botón también se utiliza para programar la función Cocción Continua.

***Nota:** La luz incadora "Oven" (Horno) en el panel indicador se encederá y se apagará al usar la función de hornear (Bake) y durante el precalientamiento. Ésto es normal e indica que el horno está haciendo su ciclo para mantener la temperatura de hornear selecionada. Al apagarse la luz indicadora de precalientamiento, su horno estará listo.

ESPAÑOL

Panel de control silencioso

Cuando se elige una función, se oirá un beep al apretar un botón. Si se desea, se puede programar el mando para que sea silencioso. Apretar y mantener (Stop Time). Después de 7 segundos, el mando hará beep una vez. Esto deshabitará el sonido al apretar los mandos. Para restablecer el sonido, apretar y mantener (Stop Time) otra vez por 7 segundos, hasta que el mando haga beep una vez.

Nota: El mando volverá a la modalidad sueno después de una interrupción de corriente.

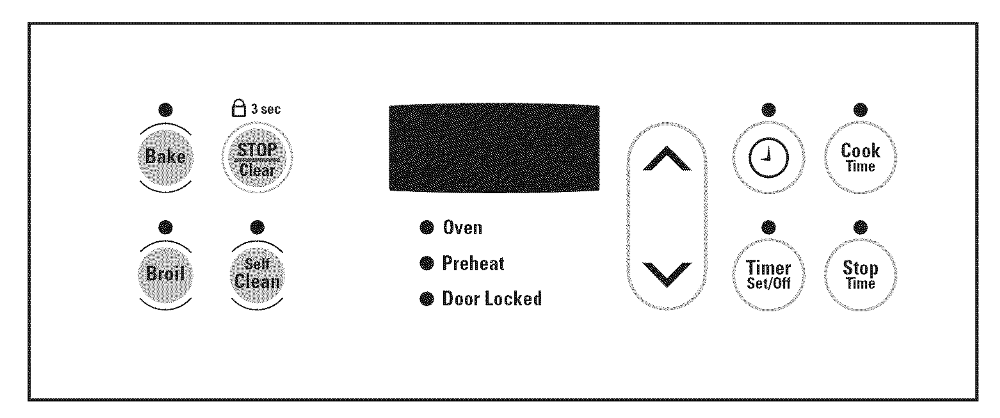
Conversión de la temperatura

El horno se entrega para con el mando electrónico programado para funcionar en °F (Fahrenheit). El horno se puede programar sobre cualquier temperatura desde 170°F a 550°F (de 65°C a 287°C).

Para cambiar la temperatura de °C (Celsius) o desde °C a °F (el mando no tiene que estar en las modalidades Cocción o Limpieza):

1. Apretar (Broil). "— —" aparece en el display.
2. Apretar y mantener el ∧ hasta que aparece 'HI' en el display.
3. Apretar y mantener (Broil) hasta que °F o °C aparecen en el display.
4. Apretar el ∧ o ∧ para cambiar de °F a °C o de °C a °F.
5. Apretar cualquier botón de mando para volver al modo de funcionamiento normal.

Ajuste de los controles del horno



Nota: Hay que regular la hora antes de hacer funcionar el horno.

Regulación del reloj

Cuando se conecta el horno la primera vez, o cuando se interrumpe la alimentación al horno, en el display destellará '12:00'.

1. Apretar (reloj) una vez (no lo mantenga oprimido).
2. Dentro de 5 segundos, apretar y mantener ∧ o ∨ hasta que aparezca la hora correcta en el display.
   Nota: El reloj no se puede cambiar durante las cocciones programadas o el ciclo de autolimpieza.

Programar el temporizador:

1. Apretar Timer Set/Off.
2. Apretar ∧ para aumentar el tiempo con incrementos de un minuto. Apretar y mantener ∧ para aumentar de 10 minutos a la vez. El temporizador se puede programar por plazos de 1 minutos a 11 horas y 59 minutos.
   Nota: Si se aprieta ∨ primero, el temporizador avanzará a 11 horas y 59 minutos.
3. El display muestra la cuenta al revés en minutos hasta que quede un minuto. Luego el display contará los segundos.
4. Cuando ha pasado el tiempo programado, se oirán 3 beep. Continuará a sonar 3 veces cada 60 segundos hasta que no se apriete Timer Set/Off.

Nota: La luz indicadora que se encuentra sobre el botón Timer Set/Off permanecerá encendida mientras el temporizador esté activado.

Nota: El temporizador de minutos no inicia o termina una cocción. Sirve como extra temporizador en la cocina que suena cuando ha pasado el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o durante cualquiera de las otras funciones. Cuando se utiliza con las otras funciones, el temporizador será visible en el display. Para ver otras funciones, apretar el botón relativa a aquella función.

Cambiar el temporizador cuando está en uso:
Mientras el temporizador está activo y visible en el display, apretar y mantener ∧ o ∨ para aumentar o disminuir el tiempo.

Borrar el temporizador antes que haya pasado el tiempo: Apretar Timer Set/Off.

Nota: Para **apagar** o **encender** exhibicón de **la hora del día** oprima (reloj) y sujete durante 15 segundos (el control sonará una vez) y suelte. Esta característica no elimina el ajuste de la hora del día de la memoria del control. Cuando se APAGA la exhibición de la hora del día, la hora se mostrará por unos pocos segundos cada vez que se oprima (reloj)

Ajuste de los Controles del Horno

Programar o cambiar la temperatura de cocción

El horno se puede programar para cocer a cualquier temperatura entre 170°F y 550°F (77°C y 287°C).

Regular los mandos para cocer:

1. Apretar Bake . "— — —" aparece en el display.
2. Dentro de 5 segundos, apretar ∧ o ∨. El display mostrará '350°F (177°C).' Apretando y manteniendo ∧ o ∨, la temperatura se podrá regular con incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar grados Celsius) a la vez.
3. En cuanto se suelta ∧ o ∨, el horno empieza a calentarse hasta la temperatura seleccionada. Cuando la temperatura visualizada alcanza la temperatura de cocción deseada, la luz indicadora de precalentamiento se APAGARÁ y el mando hará beep 3 veces.
4. Para cancelar la cocción, apretar STOP Clear.

Cambiar la temperatura del horno cuando la cocción ya ha empezado:

1. Apretar Bake y asegurarse de que la temperatura de cocción esté visualizada.
2. Apretar ∧ o ∨, para aumentar o disminuir la temperatura programada.

Regular el mando para cocción continua o ahorro de energía de 12 horas

El mando del horno tiene una característica de Ahorro de energía de 12 que apagará el horno si se deja el horno encendido por más de 11 horas y 59 minutos. El horno se puede programar para ignorar está características para obtener una cocción continua.

Regular el mando para una cocción continua:

1. Apretar y mantener Timer Set/Off por 5 segundos hasta oír un sonido, aparecerá " — — hr" en el display para una cocción continua. En el display aparecerá otra vez la hora.
2. Para borrar la función de Cocción Continua, apretar Timer Set/Off y mantener por 5 segundos hasta oír un sonido. Aparecerá "12h" en el display para indicar que el mando ha restablecido la característica Ahorro de energía de 12 horas.

ESPAÑOL

Regular el mando para el cierre del horno

El mando se se puede programar para cerrar la puerta del horno y desactivar los mandos del horno.

Regular el mando para la característica de cierre del horno:

1. Apretar STOP Clear y mantener por 3 segundos. Aparecerá "Loc" en el display, la luz que indica "Puerta cerrada" destellará y el cierre motorizado de la puerta se cerrará automáticamente **NO abrir la puerta** del horno mientras la luz de indicación destella. La puerta se cierra en unos 15 segundos. Una vez cerrada la puerta del horno, en el display aparecerá la hora.
2. Para borrar la característica de cierre del horno, apretar STOP Clear y mantener por 3 segundos. El mando abrirá la puerta del horno y volverá a su funcionamiento normal.

Ajuste de los Controles del Horno

Para regular las funciones de cocción programada y encendido diferido

Los mandos (Cook Time) **TIEMPO DE COCCIÓN** y (Stop Time) **ENCENDIDO DIFERIDO** mandan la cocción programada para ENCENDER o APAGAR el horno a los momentos precedentemente programados. El horno se puede programar para iniciar inmediatamente y apagarse automáticamente ('Timed Bake') o para iniciar la cocción en un momento posterior con un tiempo de encendido diferido (Delay Start).

Nota: Durante el horneado cronometrado (Timed Bake), la luz indicadora no funcionará.

Para programar el horno para que inicie a cocer inmediatamente y se apague automáticamente (Cocción programada):

1. Asegurarse de que el reloj muestre la hora correcta.
2. Colocar la comida en el horno.
3. Apretar (Bake).
4. Dentro de 5 segundos, apretar ∧ o ∨. El display mostrará "350°F (177°C)." Apretando y manteniendo ∧ o ∨, la temperatura se podrá regular con incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar grados Celsius) a la vez.
5. Apretar (Cook Time). '0:00' destellará en el display (HR:MIN).
6. Apretar ∧ o ∨ para aumentar el tiempo en intervalos de 5 minutos.
7. El horno se ENCIENDE e inicia a calentarse.

Regular el horno para un inicio posterior y apagamiento automático Encendido diferido (Delayed Start Bake):

1. Asegurarse de que el reloj muestre la hora correcta.
2. Colocar la comida en el horno.
3. Apretar (Bake).
4. Dentro de 5 segundos, apretar ∧ o ∨. El display mostrará "350°F (177°C)." Manteniendo apretado ∧ o ∨, la temperatura puede ser regulada con incrementos de 5°F (1°C si el control está programado para mostrar grados Celsius) a la vez.
5. Apretar (Cook Time). "0:00" destellará en el display (HR:MIN).
6. Apretar ∧ o ∨ hasta que el tiempo de cocción deseado no aparece en el display.
7. Apretar (Stop Time). En el visor aparecerá el tiempo de inicio más temprano posible.
8. Apretar ∧ o ∨ hasta que el tiempo de parada deseado no aparece en el display.
9. Una vez regulados los mandos, el mando calcula cuando terminará la cocción a fin de iniciar a la hora que se ha programado.
10. El horno se encenderá a la hora de inicio programada y comenzará a calentarse.

Cuando termina el tiempo de cocción programado:

1. Aparecerá "END" en la ventana del display y el horno se apagará automáticamente.
2. El mando hará beep 3 veces cada 25 segundos hasta que no se apriete (STOP Clear).

Para cambiar la temperatura del horno después que ha iniciado la cocción:

1. Apretar el botón función que se desea cambiar.
2. Apretar ∧ o ∨ para regular la programación.

⚠ATENCION Tenga cuidado con las características de cocción programada y encendido diferido. Las comidas que se estropean fácilmente tales como la leche, los huevos, el pescado, las carnes o la carne de ave deben estar refrigeradas antes de la cocción. Sin embargo, incluso si se han refrigerado, estos alimentos no deberían estar en le horno por más de 1 hora antes de empezar la cocción y deberían ser removidos del horno inmediatamente después de terminar la cocción.

Ajuste de los controles del horno

Horneado

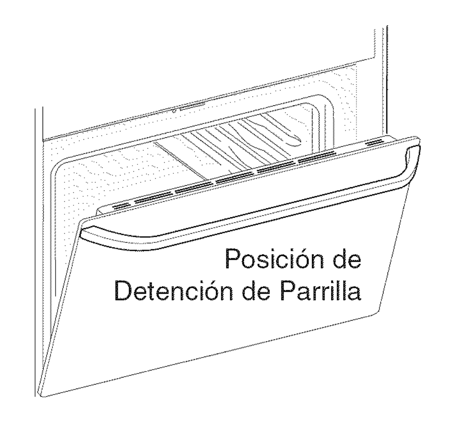
Para mejores resultados, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles o dulces, etc. No necesita precalentar el horno para rostizar la carne o para cocer caserolas.

Los tiempos de cocido y las temperaturas que se necesitan para hornear un producto pueden variar lijeramente de sus aparatos antiguos.

Problemas de horneo y tabla de soluciones		
Problemas	**Causas**	**Corrección**
Las galletas se queman por encima	• Las galletas han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente. • Muchas galletas en la rejilla del horno. • El recipiente oscuro absorbe el calor muy rápido.	• Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida. • Elija sarténes que permitan 5.1cm a 10.2 cm (2"-4") de espacio por todos lados. • Utilice una película de aluminio lijera.
Los pasteles están muy negros por encima o debajo.	• Los pasteles han sido puestas en el horno antes que halla precalentado completamente. • La rejilla del horno está muy baja o muy alta. • El horno muy caliente.	• Permita que el horno precaliente antes de colocar la comida. • Posicione bien la rejilla del horno. • Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado.
Los pasteles no están bien horneados en el centro.	• El horno muy caliente. • Recipiente de talla incorrecta. • Recipiente no está en el centro del horno.	• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C menos que lo recomendado. • Use la talla del recipiente recomendada en la receta. • Posicione bien la rejilla del horno y coloque el recipiente de tal manera que halla 5.1cm a 10.2 cm (2"'4") de espacio por todos lados.
Los pasteles no están nivelados.	• La estufa está desnivelada. • El recipiente está muy cerca a la pared del horno o la rejilla muy llena. • La rejilla está desnivelada.	• Coloque un vaso con agua en el centro del horno. Si el nivel del agua está desigual, consulte las instrucciones para nivelar el aparato. • Asegúrese que halla 5.1cm a 10.2 cm (2"'4") de espacio por todos lados. • No use recipientes que están desnivelados o edentados.
La comida no está lista cuando el tiempo de cocción se termina.	• El horno está muy frío. • El horno está muy lleno. • El horno se abre constantemente.	• Ajuste la temperatura a 25°F/12°C más que lo recomendado. • Asegúrese de retirar todas las rejilllas excepto las que va usar. • Abra el horno solo después que el tiempo de cocción más corto halla terminado.

Ajuste de los Controles del Horno

Asar es un método para cocer cortes finos de carne aplicando el calor directo debajo del elemento asador del horno.



Precalentamiento

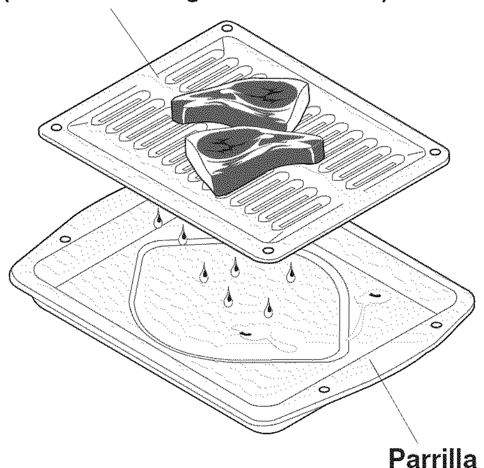
El precalentamiento es sugerido cuando grille pedazos de biftec (retire la parilla antes de precalentar. La comida puede adherirse si es colocada en el metal caliente). Para precalentar, ajuste los controles del horno en BROIL como indica en la minutería o en la sección "CONTROL DEL HORNO ELECTRÓNICO". Espere hasta que el elemento se ponga rojo, usualmente esto toma hasta 2 minutos. El precalentamiento no es necesario para bien asar las carnes.

Para Asar

Asar por un lado hasta que la comida halla dorado; volteee y cosa la segunda parte. Sazone y sirva. Siempre tire la rejilla hacia afuera a la posición "parada" hasta el borde antes de voltear o de retirar la comida.

Para calcular el tiempo de Asar

El tiempo de Asar puede variar, verifque constantemente la comida. El tiempo no solo depende de la distancia a la cual se encuentra del elemento pero también del grosor y del corte de la carne, del contenido en grasa y de cuán cocida desee su carne. El primer lado necesita siempre unos minutos más que el otro lado. Las carnes congeladas también necesitan mucho más tiempo.



Trucos para Asar

La parrilla y su rejilla permiten que la grasa gotee y esté lejos del calor intenso del Asador.

NO USE la parrilla sin su rejilla. NO CUBRA la rejilla de película de aluminio. La grasa que se queda puede encenderse.

⚠ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de soda o use un extinguidor de incendios. **NO** arroje agua o harina al fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede causar un incendio de grasa que se extienda y cause alguna lesión personal.

Trucos para la limpieza del rostizador

- Para hacer la limpieza más fácil, cubra la parte de abajo de la parrilla de película de aluminio. NO cubra la rejilla de la parrilla con aluminio.
- Para eviatar que la grasa se grille, retire la parrilla del horno tan pronto como termine de coser. Use guantes porque la parrilla está sumamente caliente. Deseche la grasa. Remoje el recipiente en agua caliente jabonosa.
- Limpie la parrilla tan pronto como termine de usarla. Si es necesario, use esponjas de metal. Si frota muy fuerte puede dañar la rejilla.

Ajuste de los Controles del Horno

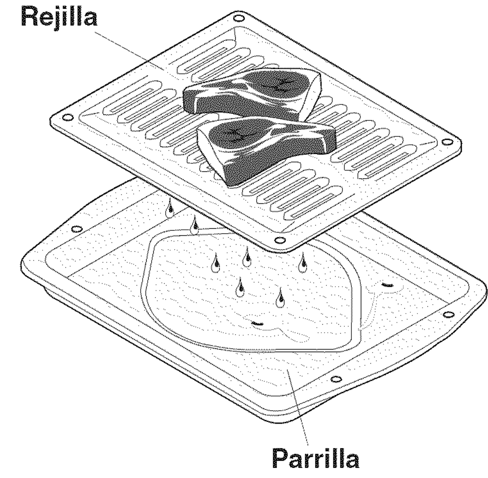
Broil (Asar a la parrilla)

Asar es un método para cocinar cortes tiernos de carne por medio del calor directo debajo del elemento para asar del horno. Para obtener los mejores resultados, verificar que la asadera esté centrada directamente debajo del elemento para asar. Colocar la parrilla del horno mientras el horno está frío. Colocar la parrilla en la posición deseada.La asadera y el elemento interno permiten drenar la grasa que gotea y así mantenerla alejada del gran calor del asador. **NO** use su asadera sin el inserto. **NO cubra el inserto con papel de aluminio.** La grasa expuesta se puede incendiar.

⚠ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de soda o use un extinguidor de incendios. **NO** arroje agua o harina al fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede causar un incendio de grasa que se extienda y cause alguna lesión personal.

Programación del horno para asar a la parrilla:

1. Prepare el montaje de las rejillas mientras que el horno esta frío.
2. Apretar Broil. "— — —" aparecerá en el indicador .
3. Mantener pulsada la tecla ∧ o ∨ hasta que el nivel de asado deseado aparezca en el visor. Pulsar la tecla ∧ para **HI** (temperatura alta) o la tecla ∨para **LO**. La mayoría de las comidas se pueden asar con la temperatura **HI**. Seleccionar **LO** para evitar que las comidas que deben cocinarse a punto se quemen o se sequen.
4. Coloque el inserto en la asadera. Luego coloque el alimento sobre el inserto. **NO** use la asadera sin el inserto. **NO** cubra el inserto con papel de aluminio. La grasa expuesta puede incendiarse.
5. Coloque la asadera en la rejilla del horno. **Abrir la puerta del horno cuando esté asando a la parrilla.**
6. Primero ase un lado hasta que el alimento esté dorado; de vuelta y cocine el otro lado. Sazone y sirva. **Nota:** Siempre tire de la parrilla hacia afuera hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar el alimento.
7. Para cancelar la característica asar a la parrilla o si ha terminado de asar a la parrilla oprima STOP Clear.



(Provisto en algunos modelos)

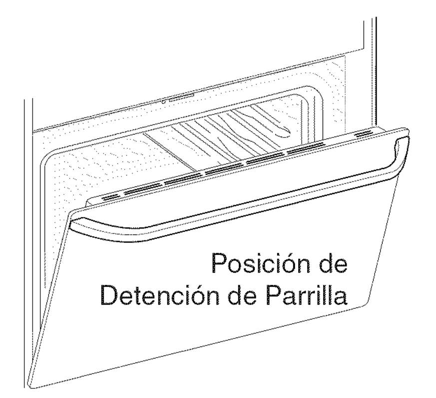


Tabla de posiciones de las parrillas para asar

Posición de la Parrilla	Alimento
1a. posición	Biftecs casi crudos y hamburguesas
2a. posición	Pescado, biftecs a medio asar y chuletas
3a. posición	Alimentos bien cocidos tal como pollo y langosta

⚠ATENCION En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y APAGUE el horno. Si continúa el incendio, use un extinguidor. **NO** arroje agua o harina en las llamas; la harina puede explotar.

Para usar la luz del horno

La luz del horno se ENCIENDE automáticamente cuando se abra la puerta. Puede encender la luz del horno aún cuando la puerta está cerrada usando el interruptor localizado en el control del horno elecrónico. En algunos modelos, la lámpara está cubierta con un protector de vidrio que queda fijo mediante una brida para cables. **EL PROTECTOR DE VIDRIO DEBE ESTAR INSTALADO SIEMPRE QUE SE USA EL HORNO.** Para cambiar la luz del horno, vea "Cambio de la luz del horno" en la sección de **Cuidado y limpieza**.

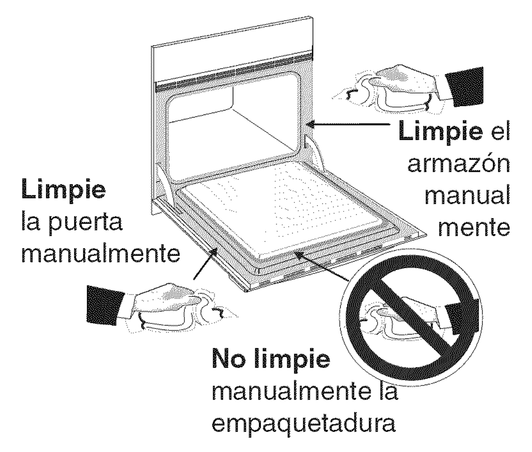
Limpieza del Horno

⚠ATENCION Durante el ciclo de autolimpieza la parte exterior de la estufa se calienta mucho. NO deje a los niños sin vigilancia cerca del electrodoméstico pues se pueden quemar si tocan las superficies calientes de la puerta del horno.

⚠ATENCION Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Cambie los pájaros a otra habitación bien ventilada.

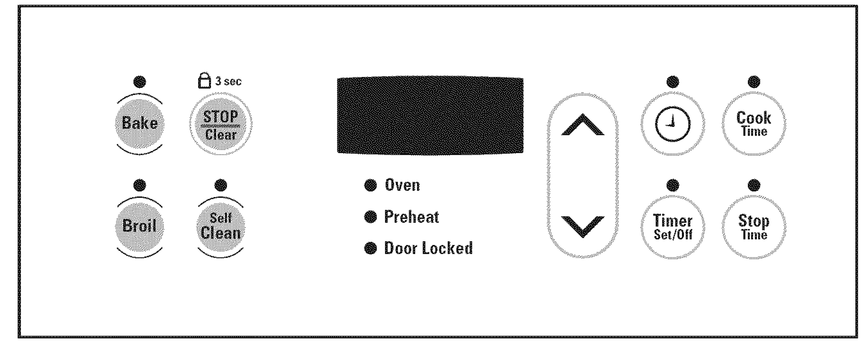
⚠ATENCION **NO** coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en la parte inferior ni en cualquier otra parte de la estufa pues podría afectar la distribución del calor, dar malos resultados en el horneado y causar daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se puede derretir en la superficie interior del horno).

⚠ATENCION **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado un ciclo de autolimpieza. Colóquese al lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el aire o vapor caliente. El horno puede todavía estar MUY CALIENTE.



Nota: Ver información adicional sobre la limpieza de la puerta del horno en la sección **Cuidado y limpieza**.

⚠ATENCION Los elementos de hornear y de asar pueden parecer fríos después de haberse APAGADO. **Los elementos pueden estar calientes** todavía y puede sufrir quemaduras si toca estos elementos antes de haber tenido el tiempo suficiente para enfriarse.



Ciclo de Autolimpieza

Un horno autolimpiante se limpia por si mismo a altas temperaturas, lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo. Estas temperaturas son bastante más elevadas que las temperaturas de cocción normales.

Respete las siguientes precauciones de limpieza:

- Deje enfriar el horno para efectuar la limpieza previa.
- Use guantes de goma cuando haga la limpieza previa y cuando limpie los residuos después del ciclo de autolimpieza.
- **NO** limpie la junta de la puerta del horno. El material tejido de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar o sacar la junta.
- **NO** use agentes de limpieza para horno o revestimientos protectores en las piezas del horno autolimpiante o alrededor de ellas.
- **Retire todos los utensilios y el papel de aluminio que pueda haber. Estos objetos no pueden resistir las altas temperaturas de la limpieza.**
- No es necesario retirar las parrillas del horno durante un ciclo de autolimpieza. Si se limpian las parrillas en el ciclo de autolimpieza su color se volverá ligeramente azul y el acabado se puede opacar. Después de que se haya terminado el ciclo y enfriado el horno, frote los bordes de las parrillas con papel de cera o con un paño impregnado con aceite de bebé o aceite de cocina (esto hará que las parrillas se deslicen más fácilmente a su lugar).
- **Limpie todos los derrames** de la cavidad del horno antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. **NO** deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- Limpie toda la suciedad del marco del horno, del revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y del área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada. Limpie con jabón y agua.

NOTA: Antes de comenzar el ciclo de Autolimpieza, se debe limpiar cualquier derrame que haya en la parte inferior del horno.

Qué se Puede Esperar Durante la Limpieza

Mientras el horno está en funcionamiento, se calienta a temperaturas mucho más altas que las de cocción normal. Los ruidos de expansión y contracción del metal son normales. También es normal el olor mientras se elimina el resto de comida. Puede salir humo a través de la ventilación del horno.

Si las salpicaduras grandes no se eliminan antes de la limpieza, pueden prenderse fuego y causar más humo y olor que lo usual. Esto es normal y seguro, y no es para alarmarse. De ser posible, usar un ventilador durante el ciclo de autolimpieza.

Limpieza del Horno

Duración de un ciclo de autolimpieza

Para obtener resultados satisfactorios, haga uso de un ciclo de autolimpieza de dos horas de duración para **manchas ligeras** o un ciclo de 3 horas para **manchas promedio** y **manchas difíciles**. **NOTA:** El área de la cocina debe estar bien ventilada empleando una ventana abierta, ventilador o campana de escape durante el ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los malos olores relacionados con el ciclo de autolimpieza:

Para configurar los controles para un ciclo de autolimpieza:

1. Asegúrese que el reloj muestre la hora correcta del día.
2. Apretar (Select Clean). "— — —" aparecerá en la pantalla.
3. Apretar ∧ o ∨ una vez. "3:00" aparecerá en la pantalla para indicar un ciclo de 3 horas. Presione ∨ hasta que aparezca "2:00" en la pantalla para un ciclo de 2 horas.
4. Tan pronto como sulte estos ∧ o ∨ , «CLn» aparecerá en la pantalla.
5. Tan pronto como los controles son configurados, el seguro accionado del motor empezará a cerrarse automáticamente y la luz del indicador de “BLOQUEO” resplandecerá. **NO** abra la puerta mientras la luz está relampagueando (demora alrededor de 15 segundos para que puerta del horno se bloquee).
6. **"CLn"** aparecerá en la pantalla durante el ciclo de autolimpieza y la luz de "BLOQUEO" resplandecerá hasta que el ciclo de limpieza haya sido terminado o cancelado, y la temperatura del horno se haya enfriado.

Cuando el ciclo de autolimpieza ha terminado:

1. Aparecerá en la ventana de la pantalla la hora del día o "End" y la luz de "Limpio" y "BLOQUEO" seguirán centelleando.
2. Una vez que el horno se ha enfriado durante casi 1 HORA y la luz de "RELOJ" se ha ido, la puerta del horno puede ser abierta.
3. Si "End" se encuentra en pantalla y la luz indicadora "Select Clean" permanece encendida, presione (STOP Clear). La hora del día aparecerá en la pantalla.

NOTA: Cuando el horno esté frío, limpie cualquier residuo o ceniza en polvo con una tela húmeda o papel toalla.

Parada o interrupción de un ciclo de autolimpieza seleccionado

Si fuera necesario detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza:

1. Apretar (STOP Clear).
2. Una vez que el horno se haya enfriado durante casi 1 HORA y la luz de "BLOQUE" se haya ido, la puerta del horno puede ser abierta.
3. Vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza una vez que todas las condiciones hayan sido corregidas.

NOTA: Un eliminador de humo en la ventilación del horno convierte la mayor parte de la suciedad en vapor incoloro.

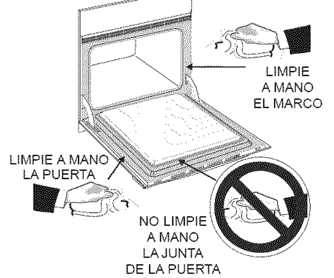
⚠CAUTION Para evitar quemaduras, tener cuidado al abrir la puerta del horno después del Ciclo de Autolimpieza. Parase al costado del horno cuando se abre la puerta para permitir la salida del aire caliente.

⚠ATENCION **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado un ciclo de autolimpieza. Colóquese al lado del horno cuando abra la puerta para dejar salir el aire o vapor caliente. El horno puede todavía estar MUY CALIENTE.

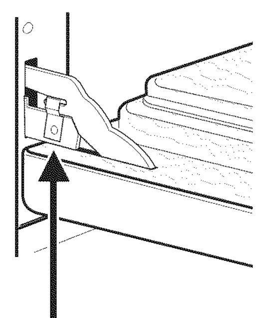
Cuidado y Limpieza General

Limpieza de diferentes partes del horne de pared

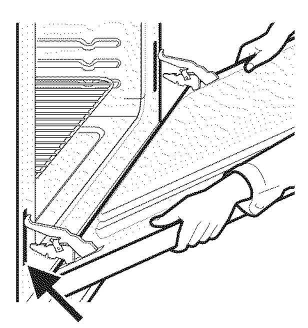
Antes de limpiar cualquier parte del horno, asegúrese que todos los controles están apagados y que el horno este fría. RETIRE LOS DERRAMES Y LAS MANCHAS DIFÍCILES TAN PRONTO COMO PUEDA. LA LIMPIEZA CONSTANTE DISMINUIRÁ EL ESFUERZO DE UNA LIMPIEZA A FONDO.

Superficies	Como Limpiar
Aluminio & Vinilo	Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio. No restregar ni usar limpiadores multiuso, amoníaco, limpiadores en polvo ni limpiadores para horno que se venden en los comercios. Pueden rayar y decolorar el aluminio.
Perillas de Control Esmaltadas y Plásticas, Piezas del Cuerpo y Molduras Decorativas	*Para limpieza general*, use agua caliente jabonosa y un paño. *Para manchas más difíciles y grasa acumulada*, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. **NO** use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición 'OFF' (apagado); tómelas firmemente y tírelas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
Acero Inoxidable, Panel de Control de Cromo, Molduras Decorativas	*Antes de limpiar el panel de control*, coloque todos los controles en la posición 'OFF' y quite las perillas de control. Para sacarlas, tire de ellas derecho hacia afuera para sacarlas del eje. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Asegúrese de estrujar el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel; especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua en los controles o alrededor de ellos puede dañar el electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar. Limpie el **acero inoxidable** usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. **No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro.** No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.
Asadera de Porcelana Esmaltada e Inserto, Revestimiento de la Puerta, Piezas del Cuerpo	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. *Si es necesario*, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. **NO** use agentes de limpieza para horno en aerosol en la cubierta de la estufa.
Parrillas del horno	No es necesario retirar las parrillas del horno durante un ciclo de autolimpieza. Si se retiran, siga las instrucciones arriba, si se limpian las parrillas en el ciclo de autolimpieza su color se volverá ligeramente azul y el acabado se puede opacar. Después de que se haya terminado el ciclo y enfriado el horno, frote los bordes de las parrillas con papel de cera o con un paño impregnado con aceite de bebé o aceite de cocina (esto hará que las parrillas se deslicen más fácilmente a su lugar).
Puerta del horno  	Para limpiar la puerta del horno, limpie con agua caliente jabonosa y un paño limpio. Enjuague bien. Puede usar un limpiavidrios en la parte exterior de la ventana de la puerta del horno. **NO** sumerja la puerta en agua. **NO rocíe las rejillas de ventilación o permita que el limpiavidrios entre en ellas.** NO use productos de limpieza de hornos, polvos de limpieza o cualquier limpiador abrasivo fuerte en el exterior de la puerta del horno. **NO** limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni sacar la junta de la puerta.

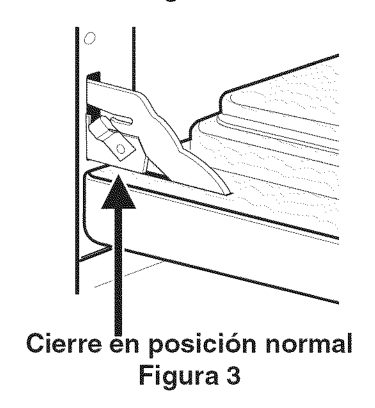
Cuidado y Limpieza General



Agujero para la bisagra
puerta quitada del horno
Figura 1



Cierre en posición enganchada,
para sacar la puerta
Figura 2



Cierre en posición normal
Figura 3

Para retirar o remplazar la puerta del horno

⚠ATENCION La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, deposite la puerta horizontalmente, con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para retirar la puerta del horno:

1. Abra la puerta completamente.
2. Tire el cierre situado en cada una de las bisagras de ambos lados y colóquelo en las palancas de las bisagras (Figura 1). Tendrá que aplicar una pequeña presión hacia abajo sobre la puerta para poder retirar el cierre de sus ganchos.
3. Tome la puerta de cada lado, tire la base de la puerta para arriba y hacia Ud. para desalojarla de sus soportes. Siga tirando la base de la puerta hacia Ud, y haciendo un movimiento de rotación de la parte superior hacia la cocina para desalojar completamente de las bisagras (Figura 2).
4. Para limpiar la puerta del horno, siga las instrucciones proporcionadas en la tabla **Cuidado y Limpieza General.**

Para remplazar la puerta del horno:

1. Tome la puerta por los lados; coloque los soportes sobre las ranuras de las bisagras. Abra la puerta completamente.
2. Desaloje el cierre de la palanca de las bisagras de ambos lados (Figura 3). **Nota:** Asegúrese que los soportes de las bisagras estén completamente en posición antes de liberar las palancas de las bisagras.
3. Cierre la puerta del horno.

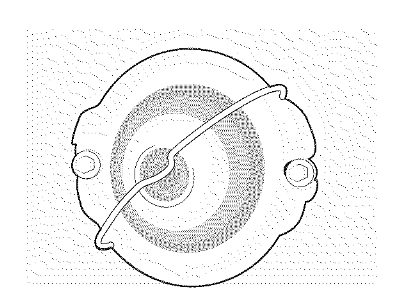
Instrucciones especiales del cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas tienen vidrio que puede romperse. Siga las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
2. No golpee el vidrio con utensilios u otros objetos.
3. Si se raya, golpea, sacude o presiona el vidrio, el mismo se puede debilitar y se puede aumentar el riesgo de romperse más adelante.

Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable (algunos modelos):

Algunos modelos están equipados con piezas exteriores de acero inoxidable. Se **requiere** cuidado y limpieza especial para mantener la apariencia de las piezas de acero inoxidable. Por favor consulte la tabla provista al comienzo de la sección **Cuidado y Limpieza General** de este Manual del Usuario.



Cambio de la luz del horno

La luz del horno se ENCIENDE automáticamente cuando se abra la puerta. Puede encender la luz del horno aún cuando la puerta está cerrada usando el interruptor localizado en el control del horno elecrónico. En algunos modelos, la lámpara está cubierta con un protector de vidrio que queda fijo mediante una brida para cables. **EL PROTECTOR DE VIDRIO DEBE ESTAR INSTALADO SIEMPRE QUE SE USA EL HORNO.**

Cambio de la luz del horno:

PRECAUCIÓN: VERIFICAR QUE EL HORNO ESTÉ FRÍO.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal
2. Usar un guante de cuero para protección contra posibles vidrios rotos.
3. Reemplace el foco por un foco nuevo para artefactos de 40 watts.
4. Para los modelos que tienen protector de vidrio, presionar el sostén para liberar el protector de vidrio, cambiar el foco de luz y volver a colocar el protector de vidrio.

Ajuste de la temperatura del horno

El control del horno ha sido fijado de manera precisa en fábrica. Sin embargo, esta configuración puede diferir de su horno anterior, de manera que sus horas de receta pueden no darle los resultados que espera. Si cree que el horno está cocinando demasiado caliente o demasiado frío para sus horas de recetas, puede ajustar el control de manera que el horno cocine más caliente o más frío que la temperatura visualizada.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima Bake.
2. Fije la temperatura en 550°F (287°C) manteniendo presionado la tecla ∧.
3. Durante dos segundos, mantenga presionado Bake hasta que aparezca la pantalla con dos dígitos. Suelte Bake. La pantalla ahora indica la cantidad de grados desviados entre la configuración de temperatura original de fábrica y la configuración de temperatura actual. Si el control del horno posee la calibración de fábrica original, la pantalla lecturará "0."
4. Ahora la temperatura puede ser ajustada en más o menos de 35°F (19°C), en pasos de 5°F presionando y sosteniendo ∧ o ∨. Ajuste hasta que aparezca en pantalla la cantidad deseado de desviación. Al disminuir la temperatura del horno, aparecerá un signo de menos (-) delante del número para indicar que el horno estará más frío según la cantidad de grados mostrada.
5. Cuando ha realizado el ajuste deseado, presione STOP Clear para regresar a la pantalla de la hora del día.

Nota: Los ajustes de la temperatura del horno no afectan la temperatura del ciclo de autolimpieza.

Antes de Solicitar Servicio

Soluciones de Problemas Comunes

Consulte la lista siguiente ***antes de solicitar servicio.*** Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por la fabricación o materiales defectuosos de este electrodoméstico.

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
El control del horno emite señales sonoras y el indicador visual muestra cualquier código 'F' (por ejemplo, 'F11')	El control electrónico ha detectado una anomalía. Pulse **CLEAR** para borrar la pantalla y parar el sonido. Reprograme el horno. Si la anomalía se repite, tome nota del número de anomalía. Pulse **CLEAR** y consulte un servicio autorizado.
Se visualiza - dr -.	La puerta quedó abierta y los controles están definidos para el ciclo de autolimpieza. Cerrar la puerta y pulsar las **teclas CANCELAR** superior e inferior del horno.
Instalación.	Colocar la parrilla en el centro del horno. Colocar la parrilla del horno a nivel. Si la parrilla y la superficie inferior del gabinete no están niveladas, comunicarse con el instalador. Armarios de la cocina mal alineados que pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y la estufa.
El horno no funciona.	Cuando el horno se enchufa por primera vez o cuando se interrumpe la alimentación de energía, el visor destellará. El horno no se puede programar hasta que se configure el reloj. Verificar que el cable de alimentación está bien conectado al tomacorrientes. El cable/enchufe no está instalado y/o conectado. El horno no tiene el cable. Comunicarse con el distribuidor, con el instalador o con el servicio técnico autorizado. El cableado no está completo. Comunicarse con el distribuidor, con el instalador o con el servicio técnico autorizado. Corte de energía. Verificar las luces de la casa para asegurarse. Llamar a la compañía de electricidad local. Cortocircuito en el cable/enchufe. Cambiar el cable/enchufe. Los controles no están bien definidos. Ver las instrucciones en **Configurar los Controles del Horno** y seguir las instrucciones.

Antes de Solicitar Servicio

Soluciones de Problemas Comunes

SITUACIÓN	POSIBLE CAUSA/SOLUCIÓN
El horno no funciona.	Se ha quemado un fusible de la casa o el disyuntor saltó de inmediato después de la instalación. El fusible puede no estar bien conectado. Verificar el fusible y activar el disyuntor correctamente. Se ha quemado un fusible de la casa o el disyuntor saltó de inmediato después de que el horno fue instalado y estaba funcionando. Llamar a un representante de servicio técnico autorizado.
La luz del horno no funciona.	Coloque o ajuste la bombilla. Vea “Cambio de la luz del horno” en el Manual del usuario para las instrucciones.
Ruido del ventilador durante la función de cucinado.	El ventilador puede encenderse o apagarse automáticamente para enfriar algunos componentes del electrodoméstico. Es normal que el ventilador continue trabajando aún cuando el horno este apagado.
El horno produce demasiado vapor al asar.	Asegúrese que el horno está abierto a la **Posición de parar el asado**. Las carnes están muy cerca del elemento del asador.Vuelva a colocar la rejilla para obtener un espacio suficiente entre las carnes y el elemento. Precaliente el elemento del asador. Precaliente el elemento del asador para cocinar con la grilla incandecente. La carne no se cuece correctamente. Eliminar el exceso de grasa de la carne. Cortar la grasa sobrante para evitar que se enrolle, pero no cortar la parte magra. La rejilla en la parrilla tiene el lado incorrecto hacia arriba y la grasa no está goteando. Siempre coloque la rejilla sobre la parrilla con las varillas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa gotee en el recipiente. Asadera usada sin rejilla o rejilla cubierta con una lámina. **NO** usar la asadera sin la rejilla o cubrirla con un papel de aluminio. Grasa se ha acumulado sobre la superficie del horno. La limpieza frecuente es necesaria cuando asa constantemente. Grasa que se queda inpregnada o manchas de comida pueden causar vapor excesivo.
Malos resultados al hornear.	Muchos factores afectan el horneo. Asegúrese que la rejilla está en buen lugar. Centre la comida y deje espacio para permitir al aire de circular. Precaliente el horno a la temperatura deseada antes de colocar la comida. Trate de ajustar las temperaturas recomendadas y el tiempo de horneo de sus recetas. Si cree que el horno está muy caliente o muy frío, vea “**Ajuste de la temperatura del horno**” en el Manual del usuario.
El ciclo de auto-limpieza no funciona.	Asegurar que la puerta del horno esté cerrada. Los controles no estan programados adecuadamente. Siga las instrucciones en “Limpieza del horno” en “Guía de control del horno electrónico”. El ciclo de limpieza fué interrumpido. El tiempo de termino debe ser de 3 a 4 horas despues de haber comenzado. Siga las etapas en “Para parar o interrumpir el ciclo de auto-limpieza” en “Guía de control del horno electrónico”.
Las manchas no han sido retiradas despues del ciclo de auto-limpieza.	No ha limpiado la base, la parte superior, el cadre o la puerta al exterior de la empaquetadura del horno. Estas areas no son limpiadas por el ciclo de auto-limpieza, pero se calientan lo suficiente para crear residuos. Limpie estas partes antes de comenzar un nuevo ciclo de auto-limpieza. Los resíduos pueden ser limpiados con un paño de nylon y agua o con una esponja de nylon. Tenga cuidado de no dañar la empaquetadura del horno. Derrames excesivos dentro del horno. Ajuste el ciclo de auto limpieza por un tiempo más largo.
Llamas desde el interior del horno o vapor de la rejilla de ventilación.	Derrames excesivos dentro del horno. Esto es normal, especialmente para los de pasteles o grasas en la base del horno. Limpie los derrames excesivos antes de comenzar la auto-limpieza.

Notas

ACUERDOS DE PROTECCIÓN

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty.** No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection.**

☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.

☑ **Unlimited service calls and nationwide service,** as often as you want us, whenever you want us.

☑ **«No-lemon» guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.

☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.

☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.

☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a «talking owner's manual».

☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.

☑ **$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.

☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.

☑ **10% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®.**

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto.** No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección.**

☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.

☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico:** se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.

☑ **Garantía «sin sorpresas»:** se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.

☑ **Reemplazo del producto:** en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.

☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto:** puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.

☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida:** es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un «manual parlante del usuario».

☑ **Protección contra fallas eléctricas,** contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.

☑ **$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.

☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.

☑ **10% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, **llame al 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For expert troubleshooting and home solutions advice:



www.managemyhome.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME® **(1-800-469-4663)**

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, call anytime for the location of your nearest

Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.) **1-800-469-4663** (Canada)

www.sears.com **www.sears.ca**

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

Para pedir servicio de reparación a domicilio, y para ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER[MC]

(1-800-533-6937)

www.sears.ca



® Registered Trademark / ™ Trademark / ℠ Service Mark of Sears Brands, LLC
® Marca Registrada / ™ Marca de Fábrica / ℠ Marca de Servicio de Sears Brands, LLC
[MC] Marque de commerce / [MD] Marque déposée de Sears Brands, LLC

© Sears Brands, LLC